

Regolamento Didattico
del Corso di laurea interateneo in
VITICOLTURA ED ENOLOGIA (classe L-25)
A.A. 2020/2021

DiSTeBA – Università del Salento
DiSAAT e DiSSPA – Università di Bari

(approvato dal Consiglio di Dipartimento del DiSTeBA con Delibera n. 68 del 30/4/2020)

Art. 1
Il corso di studio in breve

Il Corso di Laurea in Viticoltura ed Enologia prevede un primo anno durante il quale gli studenti acquisiscono le conoscenze di base (matematica, fisica, chimica, botanica, fisiologia vegetale) ed altre conoscenze che costituiscono le fondamenta culturali della preparazione. Completano poi il percorso le discipline della difesa e delle produzioni agrarie, l'economia e gestione delle imprese agrarie, nozioni di diritto e gli insegnamenti tipici della viticoltura ed enologia.

Il Corso prevede un Tirocinio formativo presso aziende o Enti convenzionati allo scopo di fornire una valida opportunità di contatto diretto con il mondo del lavoro. Il laureato in Viticoltura ed Enologia potrà efficacemente svolgere compiti tecnici di gestione delle attività di produzione primaria, di trasformazione e di conservazione / stoccaggio e distribuzione dei prodotti vitivinicoli garantendo la qualità del prodotto e la loro salubrità. Obiettivo generale delle funzioni del laureato il miglioramento delle produzioni vitivinicole solo in termini qualitativi ma soprattutto in termini qualitativi ed economici, garantendo, attraverso l'introduzione di innovazioni tecniche e/o di processo, la sostenibilità ambientale di tutte le attività.

Art. 2
Obiettivi formativi specifici del corso e descrizione del percorso

Gli obiettivi formativi specifici del corso sono:

- conoscenze scientifiche e culturali di base (matematica, fisica, chimica, botanica, fisiologia vegetale), orientate anche agli aspetti applicativi;
- conoscenze professionalizzanti nel settore agronomico e viti-enologico, tese a sviluppare capacità operative di tipo agro-tecnologico e gestionale (agronomia, microbiologia, entomologia e patologia vegetale, genetica agraria, scienze e tecnologie alimentari);
- conoscenze e competenze nella gestione tecnico-economica delle imprese e nella commercializzazione dei prodotti (economia agraria e dei mercati, estimo, gestione aziendale, diritto);
- conoscenze e competenze di ingegneria agraria (costruzioni rurali, meccanica e idraulica agraria);
- abilità gestionali rivolte alla valorizzazione delle specificità ambientali e alla promozione della qualità e della tipicità dei prodotti alimentari;
- conoscenza di una lingua europea (inglese);
- conoscenza delle realtà produttive (esercitazioni, seminari, tirocinio);
- possesso degli strumenti cognitivi di base per la risoluzione dei problemi professionali specifici in un approccio multidisciplinare e l'aggiornamento continuo delle proprie conoscenze (tirocinio, prova finale).

Gli obiettivi formativi vengono raggiunti attraverso lezioni frontali, esercitazioni di laboratorio e di campo, seminari su temi di specifico interesse, in visite tecniche ecc. Il piano degli studi prevede un tirocinio pratico applicativo presso aziende enologiche e vitivinicole o presso laboratori di ricerca operanti nel settore e la discussione di un elaborato che costituisce la prova finale.

Ciascuna delle attività didattiche permette l'acquisizione di un numero di CFU congruente con l'impegno richiesto allo studente. Il percorso didattico è inoltre adeguato alla preparazione dell'esame di abilitazione all'esercizio della professione di Agronomo junior oltre ad essere all'accesso ai Master e ai Corsi di Laurea magistrale dell'area culturale di pertinenza. Il laureato sarà in grado di operare (anche con funzioni di coordinamento e direzione) sia a livello di conduzione / gestione di vigneto, per il miglioramento della scelta varietale, delle tecniche colturali e di difesa della vite, che a livello di cantina, nella gestione della filiera enologica e delle problematiche qualitative connesse alla produzione vinicola, oltre che a livello di laboratorio di analisi dei prodotti vinicoli ed a livello della gestione economica dell'azienda.

Art. 3 Conoscenze, competenze e abilità da acquisire

Conoscenza e capacità di comprensione

- Adeguata conoscenza delle discipline formative di base orientate agli aspetti applicativi nella filiera vitivinicola;
- Capacità, in funzione delle conoscenze e competenze acquisite, di risolvere problemi applicativi nel settore vitivinicolo.

In particolare le conoscenze acquisite tramite le discipline previste permettono di:

- (a) comprendere la relazione tra discipline di base e le discipline orientate verso la produzione e la difesa delle produzioni;
- (b) conoscere le funzioni svolte dagli organismi vegetali nonché gli elementi fondamentali per la comprensione della fisiologia delle piante;
- (c) comprendere i meccanismi genetici che regolano la trasmissione ereditaria dei caratteri, incluse nozioni di base di biologia molecolare, necessari per l'identificazione varietale ai fini della verifica dell'identità dei prodotti e della conservazione della biodiversità;
- (d) conoscere le esigenze biologiche delle piante;
- (e) conoscere struttura e funzione dei microrganismi in funzione della fertilità del suolo e della salubrità dei prodotti;
- (f) conoscere le aziende agrarie ed i relativi aspetti gestionali e organizzativi;
- (g) acquisire competenze utili a valutare l'impatto ambientale delle attività agrarie e delle costruzioni rurali;
- (h) conoscere gli insetti in grado di produrre danni economici e le tecniche ecocompatibili e sostenibili da un punto di vista economico per il loro controllo;
- (i) conoscere la biologia dei patogeni, la relativa epidemiologia e le tecniche di lotta idonee, economiche ed ecocompatibili;
- (l) conoscere gli elementi essenziali di diritto e legislazione agro-ambientale;
- (m) conoscere la politica agraria nel contesto nazionale e comunitario;
- (n) conoscere aspetti gestionali e organizzativi connessi alla gestione economica, amministrativa e giuridica dell'azienda agraria;
- (o) conoscere le tecniche di promozione dei prodotti agroalimentari tradizionali tra i quali i prodotti vinicoli.
- (p) conoscere i supporti tecnici e scientifici (incluso software per il disegno supportato da computer - autoCAD), ed acquisire abilità linguistiche che gli permettono di affrontare i temi d'avanguardia del settore agro-alimentare.

Le conoscenze e le capacità di comprensione saranno acquisite nel corso delle attività formative previste mediante: lezioni frontali, attività seminariali, esercitazioni, attività di laboratorio, visite didattiche, e tirocinio, con il consolidamento dell'apprendimento durante lo studio individuale dello studente. Quali strumenti didattici di verifica saranno utilizzate prove di profitto orali, eventualmente precedute da test scritti, prove in itinere, elaborati di articoli tecnici e scientifici. La Commissione didattica paritetica potrà verificare dopo ogni anno accademico se la struttura del Corso di Laurea ha permesso agli studenti di raggiungere i risultati di apprendimento attesi, indicando nel caso possibili aggiustamenti e le modifiche necessarie. A partire dal 4° anno dalla istituzione del Corso saranno considerati i dati di Alma Laurea riguardo l'inserimento nel Mondo del Lavoro dei Laureati, oltre ai dati provenienti da specifici questionari-intervista che saranno somministrati ai laureati occupati ed ai referenti delle imprese che avranno assunto o accolto per periodi di tirocinio i laureati del Corso di Laurea.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Le conoscenze di cui sopra vengono applicate allo scopo di:

- (a) utilizzare la conoscenza derivante dalle discipline di base per risolvere problematiche relative alla produzione o alla qualità della produzione;
- (b) applicare le conoscenze di chimica, botanica, biochimica e fisiologia degli organismi vegetali per migliorare la qualità della produzione;
- (c) applicare le conoscenze di genetica per l'identificazione varietale, l'identità dei prodotti trasformati e la tutela della biodiversità;
- (d) gestire irrigazione e fertilizzazione, trattamenti antiparassitari e gli altri fattori di produzione nel rispetto ambientale;
- (e) aumentare l'efficienza della concimazione / ridurre gli sprechi e l'inquinamento da nutrienti e conservare la fertilità dei terreni;
- (f) applicare le competenze di gestione aziendale nella filiera vitivinicola;
- (g) valutare l'impatto ambientale di piani ed opere che hanno effetti sul contesto ambientale e delle produzioni agricole;
- (h) applicare tecniche idonee, economiche ed ecocompatibili per la difesa da fitofagi;
- (i) riconoscere gli agenti delle malattie delle piante e attuare azioni idonee, economiche ed ecocompatibili di difesa;
- (l) applicare il diritto e la legislazione agro-ambientale nel contesto dell'azienda agraria;
- (m) utilizzare gli indirizzi e gli incentivi derivanti dalla politica agraria nazionale e comunitaria per indirizzare le attività produttive dell'azienda agraria;
- (n) realizzare una ottimale gestione economica, amministrativa e giuridica della azienda agraria;
- (o) realizzare la promozione e la valorizzazione dei prodotti agricoli / prodotti tipici / prodotti tradizionali on particolare attenzione ai prodotti vitivinicoli, applicando moderne tecniche di marketing.
- (p) utilizzare con padronanza e competenza i supporti tecnici e scientifici (incluso software per il disegno supportato da computer - autoCAD), e le abilità linguistiche per affrontare i temi d'avanguardia del settore agro-alimentare.

Quali strumenti didattici di verifica saranno utilizzati, anche in sede di esame di profitto, relazioni sulle esercitazioni compiute e sulle esperienze di tirocinio svolte. Particolare attenzione sarà rivolta alla presentazione e discussione della prova finale, mentre a partire dal 4° anno dalla istituzione del Corso saranno valutati i dati provenienti da specifici questionari-intervista che saranno somministrati ai laureati occupati ed ai referenti delle imprese che avranno assunto o accolto per periodi di stage i laureati del Corso di Laurea.

Art. 4

Sbocchi occupazionali e professionali per i laureati

Enologo, agronomo junior, tecnico dei prodotti alimentari.

Il Corso di Laurea in Viticoltura ed Enologia permette di acquisire conoscenze e competenze nella gestione delle produzioni vegetali con particolare riguardo ad un approccio sistemico nelle relazioni tra agro-biologia, risorse e sostenibilità. Il laureato possiederà conoscenze e competenze nella gestione tecnico-economica delle imprese con particolare riferimento alle problematiche dei mercati vitivinicoli e agro-alimentari in generale, e alla sicurezza degli alimenti con particolare attenzione al vino. Inoltre, il laureato acquisirà una approfondita conoscenza delle realtà produttive nel settore vitivinicolo. Il laureato sarà in grado di operare professionalmente nella attività di gestione, divulgazione e assistenza tecnica qualificata nel settore vitivinicolo e consulenziale anche nell'ambito del turismo enogastronomico.

Funzione in un contesto di lavoro:

Il laureato in Viticoltura ed Enologia potrà efficacemente svolgere compiti tecnici di gestione delle attività di produzione primaria, progettazione in campo viticolo ed enologico, applicazione di moderne tecnologie indirizzate alla qualità ed al controllo della produzione vinicola, direzione ed amministrazione di aziende vitivinicole, realizzazione di analisi microbiologiche, enochimiche ed organolettiche dei vini, consulenza quale libero professionista (Enologo, Agronomo junior).

Obiettivo generale delle funzioni del laureato il miglioramento delle produzioni agroalimentari, vitivinicole in particolare, non solo in termini qualitativi ma soprattutto in termini qualitativi ed economici, garantendo, attraverso l'introduzione di innovazioni tecniche o di processo, la sostenibilità ambientale delle attività di produzione e trasformazione.

L'attività professionale del laureato in Viticoltura ed Enologia potrà essere svolta sia in aziende che operano nell'ambito della produzione primaria che in aziende di trasformazione, conservazione e distribuzione e commercializzazione dei prodotti vitivinicoli o di aziende fornitrici della filiera vitivinicola.

Competenze associate alla funzione:

I laureati in Viticoltura ed Enologia, avendo acquisito competenze di base e professionali di natura biologica, chimica e tecnologica sono in grado di:

- operare il controllo della quantità e qualità delle produzioni nell'ottica di un'agricoltura ecocompatibile;
- operare con adeguate competenze nei settori della comunicazione nel settore agro-alimentare;
- applicare tecniche di lotta alle avversità in ambito agricolo nel rispetto dell'ambiente e della salute degli operatori e cittadini;
- svolgere attività d'analisi ed indagini per la tutela e la valorizzazione delle produzioni vitivinicole;
- gestire processi tecnologici della produzione vinicola;
- gestire attività agricole rivolte alla valorizzazione delle specificità ambientali e alla promozione della qualità e della tipicità dei prodotti alimentari con particolare attenzione alla produzione vitivinicola;
- gestire l'introduzione di innovazioni in agricoltura nel rispetto di uno sviluppo ecocompatibile delle imprese.

Sbocchi occupazionali:

Il laureato in Viticoltura ed Enologia troverà impiego in tutte le attività connesse con l'esercizio dell'agricoltura sia in imprese private, sia in enti pubblici ed anche in aziende di servizi e consulenza, con particolare riferimento alle aziende agricole che intendono introdurre tecniche di produzione biologiche o che investano in produzioni agricole e vitivinicole tipiche di qualità. Gli sbocchi occupazionali pertinenti sono aziende vitivinicole, aziende di produzione o di indotto, laboratori di analisi, consorzi e associazioni di categoria e organizzazioni pubbliche di settore.

Ai sensi della L. 129/91 e successive modificazioni, il CdS 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, e all'albo professionale degli Agrotecnici e degli Agrotecnici laureati.

Art. 5

Professioni di riferimento a cui prepara il corso

1. Tecnici agronomi - (3.2.2.1.1)
2. Tecnici dei prodotti alimentari - (3.2.2.3.2)

Art. 6
Curricula del corso di studio

Il Corso di studio non prevede curricula.

Art. 7
Insegnamenti del corso di studio

Gli insegnamenti programmati per il ciclo didattico 2020/2021 sono riportati nella tabella “Offerta Didattica Programmata a.a. 2020/2021” di cui all’allegato n. 1.

Il Corso prevede le seguenti propedeuticità:

<i>Per sostenere l’esame di:</i>	<i>è necessario aver sostenuto:</i>
Chimica organica (I anno)	Chimica generale ed inorganica (I anno)
Chimica agraria (II anno)	Chimica organica (I anno)
Enologia II e Analisi sensoriali (III anno)	Enologia I (III anno)

Il Corso prevede inoltre alcune “propedeuticità culturali” non obbligatorie ma fortemente consigliate agli studenti:

- “Matematica” per “Fisica”;
- “Botanica” per “Fisiologia Vegetale e Propagazione Piante Arboree”;
- “Fisiologia Vegetale e Propagazione Piante Arboree” per “Patologia Vegetale”.

Art. 8
Modalità di ammissione

Per l’anno accademico 2020/2021 il Corso di Laurea in Viticoltura ed Enologia è ad accesso libero. Un test di valutazione della preparazione iniziale sarà comunque somministrato al momento dell’iscrizione. Allo studente che intende iscriversi al Corso di Laurea sono richieste conoscenze di base di Matematica, Fisica, Chimica e Biologia sulla base dei programmi della scuola secondaria superiore. Oltre a ciò è richiesta una discreta cultura generale e sono richieste le comuni doti di logica e capacità espressiva. Nel caso di esito negativo, saranno attribuiti gli Obblighi Formativi Aggiuntivi (OFA). Il test si articola attraverso una lista di domande chiuse a risposta multipla. Le informazioni sul test di valutazione saranno descritte nel Bando di ammissione relativo all’annualità accademica di riferimento.

Art. 9
Obblighi Formativi Aggiuntivi (OFA)

Le materie oggetto della prova nelle quali potranno essere assegnati gli obblighi formativi aggiuntivi (OFA) ricadono nei seguenti settori scientifico-disciplinari:

- MAT/* (Matematica),
- FIS/* (Fisica),
- CHIM/03 (Chimica).

Gli OFA assegnati a seguito del test di valutazione potranno essere recuperati mediante il superamento degli esami del I anno di corso dei SSD corrispondenti ovvero delle prove parziali previste per gli stessi insegnamenti ovvero mediante la frequenza di corsi di allineamento eventualmente organizzati dal Consiglio Didattico. In alternativa, ove non fossero previste prove parziali o corsi di allineamento, il recupero degli OFA potrà avvenire mediante colloquio con il docente del SSD interessato. In caso di mancato recupero di tutti gli OFA entro il 30 aprile

dell'anno accademico successivo a quello di immatricolazione, lo studente verrà iscritto come "studente ripetente" il primo anno.

Gli esami del I anno di corso dei SSD corrispondenti agli OFA sono indicati di seguito:

OFA nel SSD CHIM/03 → Esame di "Chimica generale ed inorganica (CHIM/03)"

OFA nel SSD MAT/* → Esame di "Matematica (MAT/09)"

OFA nel SSD FIS/* → Esame di "Fisica (FIS/01)"

Art. 10 **Prova finale**

La laurea in Viticoltura ed Enologia si consegue con il superamento di una prova finale che consiste nella presentazione e discussione di un elaborato, scritto dallo studente sotto la guida di un docente Relatore, davanti ad una commissione di docenti.

La prova finale per il conseguimento della Laurea in Viticoltura ed Enologia consiste nella discussione di un elaborato scritto, concernente un argomento scientifico nell'ambito delle materie incluse nel percorso formativo, preparato dallo studente con la guida di due docenti, o un docente ed un Tutor aziendale. Tale elaborato può consistere anche in una relazione riguardo un esperimento effettuato dallo studente nell'ambito delle conoscenze sperimentali acquisite, o una relazione riguardante il periodo di tirocinio presso aziende vitivinicole, enologi professionisti o Enti di Ricerca che realizzano attività di ricerca in ambito vitivinicolo. La prova finale non deve possedere necessariamente caratteri di originalità, né un grado di approfondimento superiore al livello degli studi; da essa deve piuttosto emergere la maturità culturale e la capacità del laureando di elaborazione personale ed autonoma dell'argomento, la sua abilità nel comunicare efficacemente il tema affrontato e la padronanza / conoscenza professionale dell'argomento stesso.

Per l'attribuzione del voto di laurea viene considerata la media normalizzata dei voti di esame conseguiti durante il percorso formativo triennale espresso in base 110 (cui non contribuiscono i 9 cfu con la votazione normalizzata più bassa) alla quale si aggiunge il voto stabilito dalla Commissione per la prova finale, con un punteggio da 0 a 9 così ripartito: da 0 a 7 punti assegnati dalla Commissione; 2 punti per i candidati che si laureano in corso.

Per il conseguimento della lode, la media dei voti di esame non deve essere inferiore a 103/110 escluso il punteggio aggiuntivo per i candidati che si laureano in corso; con il punteggio assegnato dalla Commissione deve essere raggiunto il punteggio minimo di 110.

La Commissione di Laurea può deliberare inoltre l'attribuzione della Menzione di merito quando la media dei voti di esame non sia inferiore a 110/110, escluso il punteggio aggiuntivo per i candidati che si laureano in corso.

Per maggiori informazioni, si rimanda al "Regolamento per l'Internato e l'Esame di Laurea del CdS L-25" di cui all'allegato n. 2.

Art. 11 **Attività a scelta dello studente**

Il percorso formativo L-25 prevede al III anno 12 CFU di "attività formative autonomamente scelte dallo studente" al fine di consentire il completamento delle conoscenze acquisite con le attività di base, caratterizzanti, affini e integrative coerentemente con gli obiettivi formativi del corso di laurea.

Ogni studente potrà inserire nel proprio piano di studi sia attività formative proposte dal Consiglio Didattico (che selezionerà utilizzando una *procedura on-line* disponibile nel Portale Web degli Studenti) sia altre attività formative che proporrà secondo le modalità e le scadenze che saranno indicate sul sito web del Corso di laurea.

Le modalità di verifica delle conoscenze acquisite dipenderanno dalla tipologia di attività scelta dallo studente e consisteranno in generale in prove scritte e/o orali.

Art. 12 **Altre attività formative**

Il percorso formativo L-25 prevede:

- 3 CFU per l'acquisizione di un'adeguata conoscenza degli strumenti di comunicazione scritta e orale in lingua inglese;
- 3 CFU per l'acquisizione di conoscenze di base di informatica;
- 9 CFU di tirocinio per l'acquisizione di conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro e per agevolare le scelte professionali mediante la conoscenza diretta dei settori lavorativi (e di ricerca) cui il titolo di studio può dare accesso.

Le conoscenze acquisite nell'ambito della lingua inglese e dell'informatica verranno verificate attraverso prove scritte e/o orali secondo le indicazioni fornite dal docente titolare nella propria pagina web; le conoscenze acquisite durante il tirocinio verranno verificate dal tutor attraverso una relazione prodotta dallo studente alla fine del periodo interessato.

Il corso di laurea non prevede periodi di studio all'estero obbligatori, fatto salvo quanto precisato all'art. 15 "Mobilità degli studenti".

Art. 13 **Piano degli studi**

Il *Piano di studi statutario* è riportato nella tabella "Offerta Didattica Programmata a.a. 2020/2021" di cui all'allegato n. 1.

Lo studente che, in alternativa, volesse presentare un *Piano di studi individuale* (purché coerente con i vincoli stabiliti dall'Ordinamento Didattico) è tenuto a formalizzare la richiesta rivolgendosi alla segreteria del corso di laurea. Ogni *Piano di studio individuale* dovrà essere proposto secondo quanto previsto dal Regolamento Didattico di Ateneo e dovrà essere approvato dal Consiglio Didattico.

Art. 14 **Mobilità degli studenti**

L'Università del Salento promuove la mobilità studentesca nell'ambito dei programmi europei (oltre 250 accordi di cooperazione con università europee nell'ambito del programma Erasmus, https://www.unisalento.it/web/guest/studies_abroad) e di accordi e convenzioni stipulate con circa 25 università extra-europee.

Le informazioni generali relative al programma Erasmus sono dettagliate nel sito web:

<http://unisalento.llpmanager.it/studenti>.

L'elenco completo degli accordi Erasmus+ è riportato nel sito: http://unisalento.llpmanager.it/studenti/reportsAccordi_studenti.aspx

Lo studente che intende acquisire all'estero una parte dei CFU necessari per il conseguimento del proprio titolo di studio può rivolgersi all'Ufficio Relazioni Internazionali dell'Area Studenti il quale, d'intesa con i Docenti delegati al riconoscimento dei crediti conseguiti all'estero, fornirà le indicazioni e la documentazione necessarie. Maggiori informazioni sono disponibili agli indirizzi: <https://www.unisalento.it/ufficio-relazioni-internazionali> e <https://www.unisalento.it/international>.

Art. 15

Obblighi degli Studenti

Obblighi di frequenza.

La frequenza alle lezioni teoriche non è obbligatoria, anche se è condizione essenziale per un proficuo inserimento dello studente nell'organizzazione didattica del Corso di Laurea.

Lo studente inoltre è tenuto a frequentare obbligatoriamente le attività di laboratorio per almeno i 2/3 della loro durata.

Art. 16

Riconoscimento delle conoscenze, delle competenze e abilità professionali o di esperienze di formazione pregressa

Il riconoscimento delle conoscenze, delle competenze e abilità professionali e delle esperienze di formazione pregressa viene effettuato dal Consiglio Didattico esaminando la documentazione consegnata dallo studente in segreteria, sulla base della normativa vigente in materia, delle indicazioni del Regolamento Didattico di Ateneo e degli obiettivi formativi specifici del Corso di laurea.

Art. 17

Studenti impegnati a tempo parziale

L'iscrizione degli studenti a tempo parziale è disciplinata da un apposito Regolamento di Ateneo disponibile nella sezione STATUTO e REGOLAMENTI > REGOLAMENTI > STUDENTI del Portale istituzionale www.unisalento.it.

Eventuali esigenze specifiche degli studenti part-time verranno valutate dai docenti tutor che forniranno il supporto necessario d'intesa con il Consiglio Didattico e gli uffici di Segreteria.

Art. 18

Norme per i corsi di studio internazionali

Il corso di laurea L-25 non è un corso di studio internazionale.

Art. 19

Norme transitorie e finali

Il presente regolamento entra in vigore con l'attivazione del corso di studio.

Per quanto non espressamente previsto nel presente Regolamento, trovano applicazione le previsioni del Regolamento didattico di Ateneo.

Università del Salento - DiSTeBA & Università degli Studi di Bari - DiSAAT e DiSSPA
Corso di laurea interateneo in Viticoltura ed Enologia (LB42, cl. L-25)
Offerta Didattica Programmata A.A. 2020/2021

I anno

Nome Insegnamento	Nome Insegnamento in lingua inglese	Tipo Insegnamento (Monodisciplinare / Integrato / Modulo)	CFU complessivi	CFU lezione	CFU esercitazione / laboratorio	Ore lezione	Ore esercitazioni e	Ore complessive attività frontale	SSD	TAF	Ambito	Responsabile Didattico	Pagina Web personale del Docente	Semestre
Matematica	Mathematics	Monodisciplinare	6	6	---	48	---	48	MAT/09	BASE	Discipline matematiche, fisiche, informatiche e statistiche	Dott. Adriano Barra SSD MAT/07 (Dip.to di Matematica e Fisica, UniSALENTO)	http://www.unisalento.it/people/adriano.barra	I
Fisica	Physics	Monodisciplinare	6	6	---	48	---	48	FIS/01	BASE	Discipline matematiche, fisiche, informatiche e statistiche	Prof.ssa Anna Paola Caricato SSD FIS/01 (Dip.to di Matematica e Fisica, UniSALENTO) - Docente di riferimento -	http://www.unisalento.it/people/annapaola.caricato	II
Chimica generale e inorganica	General and inorganic chemistry	Monodisciplinare	6	4	2	32	20	52	CHIM/03	BASE	Discipline chimiche	Prof. Francesco Paolo Fanizzi SSD CHIM/03 (DiSTeBA - Lecce)	http://www.unisalento.it/people/fp.fanizzi	I
Botanica	Botany	Monodisciplinare	8	7	1	56	10	66	BIO/03	BASE	Discipline biologiche	Prof.ssa Gabriella Piro SSD BIO/03 (DiSTeBA - Lecce) - Docente di riferimento -	http://www.unisalento.it/people/gabriella.piro	I
Chimica organica	Organic chemistry	Monodisciplinare	6	5	1	40	10	50	CHIM/06	BASE	Discipline chimiche	Prof. Pasquale Stano SSD CHIM/06 (DiSTeBA - Lecce) - Docente di riferimento -	http://www.unisalento.it/people/pasquale.stano	II
Genetica agraria	Agricultural genetics	Monodisciplinare	6	5	1	40	10	50	AGR/07	BASE	Discipline biologiche	Prof. Stefano Pavan SSD AGR/07 (DiSSPA - Bari) - Docente di riferimento -	https://persone.ict.uniba.it/rubrica/stefano.pavan	II
Fisiologia Vegetale e Propagazione Piante Arboree <i>Insegnamento integrato:</i> 1) Fisiologia Vegetale (5+1); 2) Propagazione delle Piante (3)	Plant Physiology and Plant Propagation	Insegnamento integrato (6+3)	9	8	1	64	10	74	1) BIO/04 (5+1 cfu) 2) AGR/03 (3 cfu)	1) BASE 2) AFFINE INTEGRATIVA	1) Discipline biologiche 2) Affini o integrative	1) Prof. Luigi De Bellis SSD BIO/04 (DiSTeBA - Lecce) - Docente di riferimento - 2) Prof.ssa Laura Rustioni SSD AGR/03 (DiSTeBA - Lecce) - Docente di riferimento -	1) http://www.unisalento.it/people/luigi.debellis 2) http://www.unisalento.it/people/laura.rustioni	II
Lingua Inglese	English	Monodisciplinare	3	2	1	16	10	26		Per la prova finale e la lingua straniera	Per la conoscenza di almeno una lingua straniera	<i>Docente a Contratto (retribuito)</i>		I
Informatica	Informatics	Monodisciplinare	3	2	1	16	10	26		Altre Attività	Ulteriori attività formative > Abilità informatiche e telematiche	<i>Docente a Contratto (retribuito)</i>		I

53

II anno

Nome Insegnamento	Nome Insegnamento in lingua inglese	Tipo Insegnamento (Monodisciplinare / Integrato / Modulo)	CFU complessivi	CFU lezione	CFU esercitazione / laboratorio	Ore lezione	Ore esercitazioni e	Ore complessive attività frontale	SSD	TAF da O.D.	Ambito	Responsabile Didattico	Pagina Web personale del Docente	Semestre
Enologia I	Oenology I	Monodisciplinare	9	7	2	56	20	76	AGR/15	CARATTERIZZANTE	Discipline dell'ingegneria agraria, forestale e della rappresentazione	Prof. Vito Michele PARADISO PA SSD AGR/15 (DiSTeBA - UniSALENTO)	<i>(in corso di definizione)</i>	II
Agronomia generale	Agronomy	Monodisciplinare	6	5	1	40	10	50	AGR/02	CARATTERIZZANTE	Discipline della produzione vegetale	Dott. Eugenio Cazzato SSD AGR/02 (DiSAAT - UniBARI)	https://persone.ict.uniba.it/rubrica/eugenio.cazzato	I
Orticoltura	Horticulture	Monodisciplinare	6	5	1	40	10	50	AGR/04	CARATTERIZZANTE	Discipline della produzione vegetale	Dott. Angelo Signore SSD AGR/04 (DiSAAT - UniBARI)	https://persone.ict.uniba.it/rubrica/angelo.signore	I
Entomologia	Entomology	Monodisciplinare	6	5	1	40	10	50	AGR/11	CARATTERIZZANTE	Discipline della difesa	Prof. Enrico DE LILLO PA SSD AGR/11 UniBARI	https://persone.ict.uniba.it/rubrica/enrico.delillo	II
Viticultura generale e Viticultura speciale <i>Insegnamento integrato:</i> 1) Viticultura generale (5+1) 2) Viticultura speciale (5+1)	General viticulture and applied viticulture	Insegnamento integrato (6+6)	12	10	2	80	20	100	AGR/03	CARATTERIZZANTE	Discipline della produzione vegetale	1) Dott. Pasquale Losciale RTDb SSD AGR/03 (DiSSPA - Bari) 2) Prof.ssa Laura Rustioni SSD AGR/03 (DiSTeBA - Lecce) - Docente di riferimento -	1) https://persone.ict.uniba.it/rubrica/pasquale.losciale 2) http://www.unisalento.it/people/laura.rustioni	II

Università del Salento - DiSTeBA & Università degli Studi di Bari - DiSAAT e DiSSPA
Corso di laurea interateneo in Viticoltura ed Enologia (LB42, cl. L-25)
Offerta Didattica Programmata A.A. 2020/2021

Economia, estimo e marketing delle imprese vitivinicole <i>Insegnamento integrato:</i> 1) Economia delle imprese vitivinicole ed estimo (6 > 4+2) 2) Politiche e marketing vitivinicolo (6)	Economics, valuation and marketing of the wine industry	Insegnamento integrato (6+6)	12	10	2	80	20	100	AGR/01	CARATTERIZZANTE	Discipline economiche estimative e giuridiche	1) Dott. Giacomo Giannoccaro SSD AGR/01 (DiSAAT - Bari) - Docente di riferimento - 2) Dott. Pier Paolo Miglietta RTDb SSD AGR/01 (DiSTeBA - UniSALENTO) - Docente di riferimento -	1) https://persone.ict.uniba.it/rubrica/giacomo.giannoccaro 2) (in corso di definizione)	1) I 2) II
Chimica agraria	Agrochemistry	Monodisciplinare	8	7	1	56	10	66	AGR/13	CARATTERIZZANTE	Discipline della produzione vegetale	Dott. Claudio COCOZZA RU SSD AGR/13 UniBARI	https://persone.ict.uniba.it/rubrica/claudio.cocozza	I
Microbiologia agraria e fermentazioni vinarie 1) Microbiologia agraria (5+1) 2) Fermentazioni vinarie (4+1)	Agricultural Microbiology and Fermentation	Insegnamento integrato (6+5)	11	9	2	72	20	92	AGR/16	1) CARATTERIZZANTE 2) AFFINE INTEGRATIVA	1) Discipline della produzione vegetale 2) Affini o integrative	Dott. Massimiliano Cardinale (RTDb SSD AGR/16 UniSalento) - Docente di riferimento -	https://www.unisalento.it/people/massimiliano.cardinale	I

64

7

III anno

Nome Insegnamento	Nome insegnamento in lingua inglese	Tipo Insegnamento (Monodisciplinare / Integrato / Modulo)	CFU complessivi	CFU lezione	CFU esercitazione / laboratorio	Ore lezione	Ore esercitazioni	Ore complessive attività frontale	SSD	TAF da O.D.	Ambito	Responsabile Didattico	Pagina Web personale del Docente	Semestre
Diritto amministrativo del settore vitivinicolo	Administrative law in the wine sector	Monodisciplinare	6	6	---	48	---	48	IUS/10	Affine / integrativa	Attività formative affini o integrative	Prof. Francesco Tuccari SSD IUS/10 (Dip.to Scienze Giuridiche - Lecce) - Docente di riferimento -	http://www.unisalento.it/people/francesco.tuccari	I
Ingegneria rurale e impianti idraulici <i>Insegnamento integrato:</i> 1) Ingegneria rurale (5+1) 2) Impianti idraulici (3)	Rural Engineering and hydraulic systems	Insegnamento integrato (6+3)	9	8	1	64	10	74	1) AGR/10 (5+1 cfu) 2) AGR/08 (3 cfu)	1) CARATTERIZZANTE 2) AFFINE INTEGRATIVA	1) Discipline dell'ingegneria agraria, forestale e della rappresentazione 2) Affini o integrative	Dott.ssa Ileana Blanco RTDb SSD AGR/10 (DiSTeBA - UniSALENTO) - Docente di riferimento -	https://www.unisalento.it/people/ileana.blanco	I
Enologia II e Analisi sensoriali <i>Insegnamento integrato:</i> 1) Enologia II (5+1) 2) Analisi sensoriali (2+1)	Oenology II and sensory analysis of wine	Corso integrato (6+3)	9	7	2	56	20	76	AGR/15	1) CARATTERIZZANTE 2) AFFINE INTEGRATIVA	1) Discipline dell'ingegneria agraria, forestale e della rappresentazione 2) Affini o integrative	1) Prof. Vito Michele Paradiso PA SSD AGR/15 (DiSTeBA - UniSALENTO) 2) Prof. Giuseppe Gambacorta SSD AGR/15 (DiSSPA - Bari)	1) (in corso di definizione) 2) https://persone.ict.uniba.it/rubrica/giuseppe.gambacorta	I
Meccanizzazione vitivinicola	Mechanization	Monodisciplinare	6	5	1	40	10	50	AGR/09	CARATTERIZZANTE	Discipline dell'ingegneria agraria, forestale e della rappresentazione	Affidamento / Contratto retribuito DiSTeBA - UniSALENTO		II
Patologia vegetale	Plant Pathology	Monodisciplinare	9	8	1	64	10	74	AGR/12	CARATTERIZZANTE	Disciplina della difesa	Prof. Andrea Luvisi SSD AGR/12 (DiSTeBA - Lecce) - Docente di riferimento -	http://www.unisalento.it/people/andrea.luvisi	II
Attività formative a scelta	Other activities to be chosen		12	12						A scelta dello studente				
Tirocinio	Training		9					225		Ulteriori attività formative (art. 10, comma 5, lettera d)	Tirocini formativi e di orientamento			
Prova Finale	Final test		3					75		Per la prova finale e la lingua straniera (art. 10, comma 5, lettera c)	Per la prova finale			

63

180

Gruppo di scelta di 6 CFU nell'ambito delle discipline della produzione vegetale delle attività caratterizzanti

1 CFU lezione = 8 ore
1 CFU es./laboratorio = 10 ore
1 CFU tirocinio / prova finale = 25 ore

Corso di Laurea in Viticoltura ed Enologia (cl. L-25)

REGOLAMENTO PER L'INTERNATO E L'ESAME DI LAUREA

Per l'internato e l'esame di laurea operano le seguenti figure e commissioni:

-Il Relatore della Tesi (docente titolare di un insegnamento presente nel percorso curriculare dello studente) ha la funzione di: seguire lo studente lungo l'intero periodo di internato e nello svolgimento della Tesi, approvare il contenuto dell'elaborato finale, esprimere una valutazione sulle capacità dello studente di svolgere il lavoro di Tesi assegnato.

La Tesi consiste in un breve elaborato scritto su un argomento concordato con il Relatore ed il correlatore. La relazione deve essere organizzata nelle seguenti parti: Introduzione, Metodologie e Risultati, Discussione e/o Conclusioni, Bibliografia. La lunghezza della Tesi dovrebbe non eccedere, complessivamente, 40 facciate (formato A4); parametri consigliati: carattere "*times new roman*", dimensione carattere "12", interlinea "1,5", bordo "2,5", rilegatura in cartoncino.

L'internato di tesi può essere svolto sia presso i laboratori dell'Università del Salento o dell'Università di Bari, sia, previa convenzione, presso altre strutture universitarie o di ricerca, presso aziende vitivinicole, presso Enologi professionisti, ma sempre sotto la responsabilità di un Relatore, definito come sopra, e di un correlatore che coincide con il Tutor aziendale o della struttura che accoglie lo studente. Il Correlatore di tesi, nel caso di internato nelle strutture Universitarie, è un secondo docente dell'Università del Salento o di quella di Bari oppure una personalità con qualificate competenze scientifiche e/o tecnologiche. Il nome del Correlatore può figurare insieme a quello del Relatore sul frontespizio della tesi.

La Commissione di Laurea, è composta da almeno 5 docenti, tra i quali il Presidente del Consiglio didattico (o un suo delegato), con funzione di Presidente della Commissione di Laurea, ed il Relatore. La Commissione sancisce il voto finale dell'esame di Laurea e l'eventuale attribuzione della Lode sulla base del curriculum universitario dello studente e della valutazione dell'elaborato finale per il quale è prevista una breve presentazione da parte del Candidato.

Il Relatore può essere sostituito da altro docente di ruolo o ricercatore solo per motivate ragioni.

NORME

- 1) Per accedere al periodo di internato, gli studenti devono aver acquisito 110 CFU; l'internato per la Tesi avrà la durata non inferiore a 75 ore (3 CFU), da svolgersi in un periodo non inferiore a 3 settimane. È data la possibilità allo studente di effettuare il periodo di *stage* / tirocinio e di internato per la Tesi nello stesso laboratorio / struttura / azienda.
- 2) Per l'ingresso in Tesi lo studente, in possesso dei requisiti sopra elencati, deve presentare domanda di ammissione presso la Segreteria del Corso di Laurea utilizzando l'apposito modulo fornito dalla Segreteria. In tale domanda lo studente deve indicare il nome del Relatore ed eventuale Correlatore, l'argomento generale che intende trattare e la data di inizio del periodo di internato. E' pertanto necessario che, preliminarmente, lo studente contatti il Docente presso cui intende svolgere l'internato per la Tesi. Nella domanda di ammissione devono essere indicati gli esami sostenuti e le relative votazioni.
- 3) Successivamente la Commissione didattica prende in esame le domande pervenute e valuta il possesso dei requisiti per l'accesso all'internato da parte dello studente nonché la congruità dell'argomento proposto con gli obiettivi didattico-formativi del Corso di Laurea, ed indica il Correlatore relativamente al lavoro di Tesi.
- 4) Gli studenti possono presentare la domanda per l'internato in qualsiasi periodo dell'anno, raggiunti i requisiti indicati al punto 1. Si prevedono quattro sessioni di Laurea nei mesi di Luglio (I sessione), Ottobre (II sessione),

- Dicembre (III sessione), Marzo-Aprile (IV sessione), salvo eventuali sessioni straordinarie.
- 5) Lo studente deve inoltre rispettare tutte le scadenze stabilite dall'Ufficio Carriere Studenti, sia per quanto riguarda la presentazione della domanda di Laurea sia per la consegna del libretto con gli esami ultimati.
 - 6) Alla fine del periodo di internato lo studente che abbia superato tutti gli esami previsti dal proprio Piano di Studi deve consegnare 2 copie della Tesi firmate da Relatore e Correlatore: 1 copia della tesi alla Segreteria del Corso di Laurea ed 1 copia alla Segreteria Studenti del Dipartimento.
 - 7) Nel corso della seduta degli esami di Laurea si svolgeranno le seguenti operazioni:
 - a. Il Relatore ed il Correlatore consegnano al Presidente della Commissione di Laurea le valutazioni del lavoro di tesi svolto dallo studente scritte ed elaborate in modo autonomo. Dette valutazioni saranno comunicate dal Presidente alla Commissione;
 - b. Lo studente presenta brevemente il lavoro di tesi;
 - c. La Commissione procede ad una valutazione generale del lavoro di tesi e della presentazione, se questa valutazione è positiva procede alla sua formalizzazione in termini di punti di profitto; la Commissione ha a disposizione da 0 a 7 punti. Nel caso di studenti preventivamente segnalati (vedi più sotto) come meritevoli di attenzione per una proposta di Lode, la Commissione delibera in proposito, anche a maggioranza. La Commissione può, inoltre, attribuire, la Menzione di merito a studenti che si siano distinti per un curriculum degli studi particolarmente brillante (vedi sotto).
 - d. Al termine, viene introdotto lo studente e il Presidente della Commissione comunica il voto finale dell'esame di Laurea che viene assegnato dalla Commissione di Laurea sommando i punti attribuiti come sopra descritto, alla media dei voti dei singoli esami di profitto, normalizzati per il numero di crediti, ed espressa in centodieciesimi. Alla media finale non contribuiscono i 9 CFU con la votazione normalizzata più bassa. La Commissione di Laurea attribuisce 2 punti aggiuntivi allo studente che si laurei entro l'ultima Sessione del terzo anno di corso. La Commissione di laurea delibera inoltre l'eventuale attribuzione della Lode e della Menzione di merito.
 - e. La proclamazione di detto titolo di Laurea è pubblica.

ITER PER LA *PROPOSTA* DI LODE

Per la proposta di attribuzione della lode deve essere seguito il seguente iter:

il Relatore e/o il Controrelatore segnalano lo studente al Presidente della Commissione di Laurea, prima della seduta di Laurea, tenendo presente che lo studente può essere proposto per la Lode soltanto quando la media dei voti di esame non sia inferiore a 103/110, esclusi i 2 punti aggiuntivi assegnati allo studente che si laurei entro l'ultima Sessione del terzo anno di corso. La Commissione di Laurea delibera autonomamente l'eventuale proposta di Lode, espressa anche a maggioranza, tenendo conto anche di tutti gli altri elementi di giudizio in suo possesso.

ITER PER LA *PROPOSTA DELLA MENZIONE DI MERITO*

Per la proposta di attribuzione della Menzione di merito deve essere seguito il seguente iter:

il Relatore e/o il Correlatore segnalano lo studente al Presidente della Commissione di Laurea, tenendo presente che lo studente può essere proposto per la Menzione di merito soltanto quando la media dei voti di esame non sia inferiore a 110/110, esclusi i 2 punti aggiuntivi assegnati allo studente che si laurei entro l'ultima Sessione del terzo anno di corso. La Commissione di Laurea delibera autonomamente l'eventuale proposta per la Menzione di merito, espressa anche a maggioranza, tenendo conto anche di tutti gli altri elementi di giudizio in suo possesso.