

Università	Università degli Studi di FOGGIA
Classe	L-25 - Scienze e tecnologie agrarie e forestali
Nome del corso	VITICOLTURA ED ENOLOGIA <i>adeguamento di: VITICOLTURA ED ENOLOGIA (1256600)</i>
Nome inglese	VITICULTURE AND OENOLOGY
Lingua in cui si tiene il corso	italiano
Codice interno all'ateneo del corso	
Il corso é	trasformazione ai sensi del DM 16 marzo 2007, art 1 • Viticoltura ed enologia (SAN SEVERO <i>cod 55806</i>)
Data del DM di approvazione dell'ordinamento didattico	21/04/2010
Data del DR di emanazione dell'ordinamento didattico	27/04/2010
Data di approvazione del consiglio di facoltà	30/03/2010
Data di approvazione del senato accademico	27/01/2010
Data della relazione tecnica del nucleo di valutazione	26/01/2010
Data della consultazione con le organizzazioni rappresentative a livello locale della produzione, servizi, professioni	11/12/2009 -
Modalità di svolgimento	convenzionale
Eventuale indirizzo internet del corso di laurea	www.agraria.unifg.it/Corsi-di-Laurea/Corsi-di-Laurea-Triennale/viticoltura-enologia/
Facoltà di riferimento ai fini amministrativi	AGRARIA
Massimo numero di crediti riconoscibili	30
Corsi della medesima classe	• SCIENZE E TECNOLOGIE AGRARIE <i>approvato con D.M. del 21/04/2010</i>
Numero del gruppo di affinità	1

Obiettivi formativi qualificanti della classe: L-25 Scienze e tecnologie agrarie e forestali

I laureati nei corsi di laurea della classe devono:

possedere un'adeguata conoscenza propedeutica nei settori della matematica, fisica, informatica, chimica, biologia orientate agli aspetti applicativi;

conoscere i metodi disciplinari di indagine e essere in grado di utilizzare ai fini professionali i risultati della ricerca e della sperimentazione, nonché finalizzare le conoscenze alla soluzione dei molteplici problemi applicativi dei settori agrario e forestale;

possedere conoscenze e competenze operative e di laboratorio in uno o più dei settori indicati, tra questi:

* l'agrario, con particolare riferimento agli aspetti quantitativi e qualitativi delle produzioni, compresa la sostenibilità e gli aspetti igienico-sanitari, ai problemi del territorio agrario, compresi gli aspetti catastali, topografici e cartografici, alla stima dei beni fondiari, dei mezzi tecnici, degli impianti e dei prodotti di interesse agrario, alimentare e forestale, alla gestione sostenibile delle risorse agrarie, alla progettazione semplice ed alla gestione di strutture e impianti in campo agrario, compreso il verde;

* il forestale, con particolare riferimento alla protezione e alla gestione sostenibile delle risorse dell'ambiente e territorio montano, forestale, compresi gli aspetti catastali, topografici e cartografici e silvo-zootecnico, alla gestione di progetti e di lavori, alla produzione, raccolta, lavorazione e commercializzazione di prodotti e derivati; alla stima dei suprasuoli forestali;

possedere le conoscenze di base per la semplice progettazione di sistemi agricoli, forestali e ambientali; essere in grado di svolgere assistenza tecnica nei settori agrario e forestale; essere capaci di valutare l'impatto in termini di ambiente e di sicurezza di piani ed opere propri del settore agrario e forestale; conoscere i principi e gli ambiti delle attività professionali e le relative normative e deontologia; conoscere i contesti aziendali ed i relativi aspetti economici, gestionali ed organizzativi propri dei settori agrario e forestale; possedere gli strumenti cognitivi di base per l'aggiornamento continuo delle proprie conoscenze; essere in grado di utilizzare efficacemente, in forma scritta e orale, almeno una lingua di norma l'inglese, dell'Unione Europea, oltre l'italiano, nell'ambito specifico di competenza e per lo scambio di informazioni generali; possedere adeguate competenze e strumenti per la gestione e la comunicazione dell'informazione; essere capaci di lavorare in gruppo, di operare con definiti gradi di autonomia e di inserirsi prontamente negli ambienti di lavoro.

I laureati della classe svolgeranno attività professionali in diversi ambiti:

* agrario, con particolare riferimento alla progettazione semplice e all'applicazione di semplici tecnologie per il controllo delle produzioni vegetali ed animali nei loro aspetti quantitativi, qualitativi ed ambientali, alla trasformazione e commercializzazione dei prodotti, alla gestione delle imprese, alla valutazione e stima di beni fondiari, impianti, mezzi tecnici e prodotti del settore agrario, ai problemi del territorio agrario, con particolare riferimento alla protezione e gestione economica ed ecologica sostenibile delle risorse dell'ambiente rurale;

* -forestale, con particolare riferimento all'analisi e rilievi per l'ausilio al monitoraggio dell'ambiente montano e degli ecosistemi forestali, alla conservazione e gestione sostenibile delle risorse dell'ambiente forestale e silvo-zootecnico, alla gestione di lavori per la protezione del suolo e dell'ingegneria forestale, alla produzione, raccolta, lavorazione industriale e commercializzazione di prodotti legnosi, per impieghi strutturali e alla trasformazione chimico industriale ed energetica).

Ai fini indicati, i curricula dei corsi di laurea della classe comprendono in ogni caso attività finalizzate a fornire le conoscenze di base nei settori della matematica, fisica, chimica e biologia, nonché un'adeguata preparazione sui problemi generali dei settori agrario e forestale;

prevedono, in relazione a obiettivi specifici, un congruo numero di crediti formativi per attività di laboratorio, di attività di campagna, di stages aziendali e professionali; la conoscenza di almeno una lingua dell'Unione Europea, di norma l'inglese;

l'accertamento della conoscenza può essere effettuata autonomamente od affidata ad una riconosciuta istituzione.

Possono prevedere soggiorni presso altre Università italiane ed europee, anche nel quadro di accordi internazionali.

I curricula inoltre prevedono, in relazione ad obiettivi specifici, l'acquisizione di conoscenze essenziali delle tecnologie e dell'ingegneria agraria e forestale e ambientale, dei metodi chimici e microbiologici di analisi.

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

La trasformazione del Corso di Laurea in Viticoltura ed Enologia ai sensi del D.M. 270 è finalizzata a formare una figura di tecnico viticolo e di enologo meglio inserita nel contesto culturale ed economico-sociale.

Ciò viene perseguito attraverso:

- un ampliamento delle conoscenze nelle discipline di base;
- l'introduzione di forme organizzative della didattica più compatte e coordinate;
- una più approfondita definizione degli obiettivi formativi specifici;
- una più precisa individuazione degli sbocchi occupazionali;
- una più attenta definizione delle conoscenze e delle competenze spettanti al laureato in Viticoltura ed Enologia di primo livello.

L'adeguamento del Corso di Laurea in Viticoltura ed Enologia, ai sensi della Nota 160 del Ministero, è finalizzato ad un'ulteriore razionalizzazione e qualificazione del progetto formativo.

In particolare, si è operato al fine di ridurre la parcellizzazione degli insegnamenti, far corrispondere a tutti gli insegnamenti di base e caratterizzanti, ovvero ciascun modulo coordinato, un congruo numero di crediti formativi (comunque non inferiore a 6 CFU), limitare il riconoscimento di crediti extrauniversitari ad un numero non superiore a 30.

Sintesi della relazione tecnica del nucleo di valutazione

Il Nucleo di Valutazione esprime il proprio parere positivo in considerazione dei seguenti aspetti specifici:

la corretta progettazione della proposta, modificata tenendo conto delle indicazioni riportate nella nota ministeriale n. 160/2009, e sostenuta dal parere favorevole espresso dal Mondo del Lavoro, che ha sottolineato l'importanza del mantenimento sul territorio di un percorso formativo in un settore che riveste notevole importanza per l'economia della zona;

l'adeguatezza e la compatibilità della proposta con le risorse di docenza, assicurata dal rispetto dei requisiti necessari (sia dal punto di vista qualitativo che numerico), e di strutture a disposizione del corso, che risultano ampliate in seguito all'inaugurazione di un nuovo plesso di Facoltà;

la possibilità che tale iniziativa possa contribuire all'obiettivo di razionalizzazione e di qualificazione dell'offerta formativa, considerato che le modifiche introdotte sono tese a delineare in maniera più puntuale le figure professionali e gli obiettivi specifici, in modo da renderli maggiormente coerenti con le vocazioni culturali e produttive del territorio.

Sintesi della consultazione con le organizzazioni rappresentative a livello locale della produzione, servizi, professioni

Nella riunione del 11.12.2009 a seguito dell'esposizione degli obiettivi formativi specifici del Corso di Laurea in Viticoltura ed Enologia dell'Università degli Studi di Foggia e delle motivazioni che hanno indotto il MiUR a emanare la nota n. 160 del 4.09.2009 a cui si ispirano le modifiche proposte nel nuovo ordinamento di studio, le parti sociali si sono espresse come segue:

la componente presente come rappresentante di aziende viticolo-enologiche condivide gli obiettivi formativi del Corso di Laurea ed apprezza gli interventi di adeguamento proposti al fine di conseguire un miglior grado di razionalità e qualificazione del percorso formativo. Inoltre, il presidente Interregionale Assoenologi di Puglia, Basilicata e Calabria, così come l'Enologo della Cantina Sociale di San Severo, sottolineano l'importanza di mantenere attivo il Corso di Laurea in Viticoltura ed Enologia istituito presso l'Ateneo di Foggia, unico corso di laurea triennale operante in questo settore nell'ambito della regione pugliese, regione in cui viticoltura ed enologia rivestono, notoriamente, grande importanza data l'ampiezza della base produttiva ed economica.

Obiettivi formativi specifici del corso e descrizione del percorso formativo

Il corso ha l'obiettivo di formare figure professionali, dotate di una buona conoscenza dei contenuti e delle metodologie scientifiche di base, in grado di recepire e gestire l'innovazione adeguandosi all'evoluzione scientifica e tecnologica nell'ambito del settore viticolo ed enologico.

Il laureato deve essere in possesso di un buon bagaglio culturale di base, con particolare riferimento agli ambiti disciplinari delle scienze matematiche, fisiche, chimiche e biologiche, atto a:

- sostenere la corretta applicazione delle competenze professionali nel settore viticolo ed enologico;
- supportare un'eventuale prosecuzione degli studi.

Il laureato deve inoltre possedere specifiche conoscenze in merito:

- all'impianto e gestione del vigneto, alla fisiologia viticola ed alle caratteristiche delle varietà di vite;
- alla difesa del vigneto dalle avversità biotiche ed alle norme fitosanitarie del settore viticolo;
- alla meccanizzazione delle pratiche viticole ed enologiche;
- alla biologia dei microrganismi, con particolare riferimento alla microbiologia enologica;
- alla scelta ed alla gestione delle tecniche di vinificazione, sia in relazione all'efficienza dei processi che alla natura ed alla qualità del prodotto;
- alle problematiche economiche della filiera viticolo-enologica ed alle norme che regolano questo settore, sia a livello aziendale sia a livello comunitario.

Il corso di studio prevede le seguenti attività formative.

1) Attività di base: finalizzate alla acquisizione di competenze teorico-pratiche nei settori della matematica, della statistica e della fisica.

2) Attività caratterizzanti: finalizzate alla acquisizione di competenze riguardanti i processi della produzione in campo, la trasformazione tecnologica e il controllo e microbiologico, le basi della meccanizzazione e della gestione aziendale.

3) Attività affini o integrative: finalizzate, in primo luogo, all'acquisizione di competenze specifiche nell'analisi chimica, con particolare riferimento alla chimica analitica e alla chimica fisica. Vengono inoltre fornite alcune specifiche conoscenze e competenze che vanno a integrare e completare, piuttosto che caratterizzare, la formazione del tecnico viticolo e dell'enologo ma che, data la vastità dei contenuti culturali di alcuni settori scientifico-disciplinari afferenti agli ambiti delle produzioni vegetali, delle discipline economico-estimative e dell'ingegneria agraria, sono ricomprese in settori annoverati come caratterizzanti da parte del decreto ministeriale che disciplina le classi dei corsi di laurea. Questi contenuti culturali riguardano in particolare, per il settore AGR/13 Chimica agraria, conoscenze integrative sulle dinamiche nutrizionali-ambientali in viticoltura, per il settore AGR/01 Economia ed estimo rurale, integrazioni su temi di politica comunitaria, per il settore AGR/12 Patologia vegetale, approfondimenti su argomenti di virologia e certificazione fitosanitaria viticola, per il settore AGR/09 Meccanica agraria, integrazioni sui problemi tecnico-ambientali della meccanizzazione ed sul condizionamento post-raccolta dell'uva da tavola.

4) Attività a scelta dello studente: nel rispetto di quanto stabilito dall'art. 10 del D.M. 270/04.

5) Attività di Tirocinio.

6) Attività relative alla conoscenza della lingua straniera.

7) Attività relative alla prova finale.

Il tempo riservato allo studio personale o ad altre attività formative di tipo individuale è pari ad almeno il 60 per cento dell'impegno orario complessivo, con possibilità di percentuali minori per singole attività formative ad elevato contenuto sperimentale o pratico.

Risultati di apprendimento attesi, espressi tramite i Descrittori europei del titolo di studio (DM 16/03/2007, art. 3, comma 7)

Conoscenza e capacità di comprensione (knowledge and understanding)

Il laureato deve conoscere e comprendere:

- le problematiche del settore viticolo ed enologico;
- il ventaglio delle soluzioni tecniche;
- gli interventi più opportuni per la soluzione dei problemi tecnici nelle specifiche situazioni operative.

Conoscenza e capacità di comprensione sono conseguite dallo studente attraverso: la frequenza ai corsi preparatori allo studio delle materie scientifiche di base erogati dalla Facoltà, la frequenza ai corsi di lezione e lo studio autonomo dei relativi contenuti culturali, la partecipazione a visite tecniche, sia presso vigneti sperimentali e laboratori sia presso strutture aziendali, finalizzate all'apprendimento di nozioni pratiche, la partecipazione a seminari di approfondimento su argomenti specifici del settore e a viaggi d'istruzione.

La verifica della conoscenza e della capacità di comprensione viene attuata, dai docenti, nel corso dello svolgimento di prove in itinere (anche di tipo non valutativo), nel corso dell'attività tutoria, nella valutazione delle relazioni richieste a conclusione di alcune delle attività sopra elencate, nonché in sede d'esame di profitto conclusivo del corso d'insegnamento.

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

Il laureato deve essere in grado di applicare conoscenza e comprensione al fine di:

- progettare l'impianto strutturale del vigneto e sovrintenderne la realizzazione;
- indirizzare la scelta varietale e gestire le diverse fasi della produzione e della raccolta nell'agro-sistema viticolo;
- gestire e controllare le diverse fasi del processo enologico (approvvigionamento materia prima, fermentazione, stabilizzazione e conservazione);
- gestire e controllare analisi chimiche, fisiche, sensoriali e microbiologiche dell'uva e del vino;
- guidare le scelte aziendali economiche e organizzative.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione sono sviluppate, dallo studente, principalmente nel corso di esercitazioni (in vigneto, in laboratorio d'analisi biologiche, in laboratorio d'analisi chimiche, in laboratorio informatico), nonché nel corso della stesura di elaborati inerenti esperienze condotte nelle attività formative quali visite tecniche, seminari, esercitazioni, tirocinio.

L'acquisizione delle capacità di applicare conoscenza e comprensione viene accertata, dai docenti, durante la conduzione delle attività di esercitazione pratica, nella valutazione degli elaborati redatti dagli studenti a termine delle attività formative sopra elencate, nel corso dello svolgimento dell'attività tutoria, nonché in sede di esame di profitto.

Autonomia di giudizio (making judgements)

Il laureato deve sviluppare autonomia di giudizio tale da:

- essere in grado di valutare l'influenza di tali attività sull'ambiente e il loro livello di sicurezza;
- avere la capacità di svolgere assistenza tecnica nel settore viticolo ed enologico essendo a conoscenza delle responsabilità professionali ed etiche.

La formazione dell'autonomia di giudizio da parte dello studente viene stimolata dalla discussione in forma critica delle problematiche oggetto di studio (in aula o in attività di gruppo), dalla partecipazione a convegni tecnico-scientifici, e tavole rotonde e seminari tecnici inerenti problematiche della filiera viticolo-enologica.

Queste attività vengono messe in atto a cura dei docenti o di gruppi autogestiti di studenti.

Strumento fondamentale per la formazione dell'autonomia di giudizio è, inoltre, lo svolgimento del tirocinio formativo presso aziende o laboratori.

L'acquisizione dell'autonomia di giudizio viene accertata, dai docenti, durante la conduzione delle attività formative sopra elencate, nonché nel corso della funzione tutoria svolta ai fini del tirocinio. Particolare rilievo assume la valutazione delle capacità critiche dimostrate dallo studente nella redazione della relazione di tirocinio.

Abilità comunicative (communication skills)

Il laureato deve acquisire abilità comunicative atte a:

- essere in grado di gestire e trasferire l'informazione;
- dimostrare capacità comunicative e relazionali per rapportarsi ed integrarsi in ambiti lavorativi;
- sapere comunicare sia concetti generali che contenuti tecnici specifici, oltre che in italiano, anche in un'altra lingua dell'Unione Europea, con particolare riferimento alla lingua inglese in quanto prioritariamente utilizzata nelle discipline a carattere scientifico.

Lo sviluppo dell'abilità comunicativa dello studente viene stimolata dalla partecipazione alle attività di gruppo, dai colloqui con i docenti, dalla preparazione di elaborati scritti (relazioni, tesine, elaborato per prova finale) e di prove orali (esami di profitto, esame finale). L'abilità comunicativa in una lingua straniera dell'Unione Europea è sviluppata con la frequenza alle lezioni di lingua inglese.

L'acquisizione dell'abilità comunicativa è verificata, dai docenti, durante la conduzione delle attività di gruppo, nei colloqui diretti con gli studenti, nel corso dell'accertamento della conoscenza della lingua inglese, nella valutazione degli elaborati scritti e delle prove orali, inclusa la prova finale.

Capacità di apprendimento (learning skills)

Il laureato deve sviluppare capacità di apprendimento atte a:

- essere in grado di apprendere e applicare le innovazioni tecnologiche nel settore viticolo ed enologico;
- essere in grado di sviluppare criteri per la loro gestione.

La capacità di apprendimento viene sviluppata, dallo studente, attraverso lo studio individuale dei libri di testo e del materiale didattico specifico fornito dai docenti, attraverso l'abilità di comprendere la lingua inglese (di particolare rilevanza in ambito scientifico), nonché usufruendo del tutoraggio offerto dai docenti.

Ove necessario, lo sviluppo della capacità d'apprendimento è supportata anche da corsi di recupero erogati, in corso d'anno, dalla Facoltà.

La capacità d'apprendimento è verificata, dai docenti, nel corso dell'attività tutoria e nel corso delle prove d'esame, sia scritte che orali.

Conoscenze richieste per l'accesso

(DM 270/04, art 6, comma 1 e 2)

L'accesso al corso di laurea in "Viticultura ed Enologia" è subordinato al possesso di un diploma di scuola media secondaria superiore o di altro titolo di studio equipollente, conseguito all'estero. Inoltre, per l'accesso al corso di studio è richiesta un'adeguata preparazione iniziale nelle materie di base, quali matematica, fisica, chimica, biologia, informatica, nonché una buona capacità di elaborazione scritta e di esposizione orale.

Tali conoscenze saranno verificate ai sensi dell'art. 6 comma 1 del D.M. 270/04. La verifica avverrà mediante un test d'ingresso volto a individuare eventuali lacune formative da colmare individualmente, anche con la frequenza di corsi intensivi preliminari organizzati dalla Facoltà.

Caratteristiche della prova finale

(DM 270/04, art 11, comma 3-d)

La laurea in Viticultura ed Enologia si consegue con il superamento della prova finale (esame di laurea) che consiste nella discussione di un elaborato scritto preparato dallo studente e relativo all'attività di tirocinio svolta.

Per essere ammesso all'esame di laurea lo studente deve:

- aver superato gli esami di profitto per l'acquisizione di tutti i CFU previsti dal corso di studio;
- aver effettuato il tirocinio presso una struttura Universitaria o altri Enti pubblici o privati;

aver preparato un elaborato scritto che costituirà l'argomento dell'esame di laurea.

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

I laureati di questo corso di studio potranno svolgere attività professionali nel settore agricolo ed in quello alimentare, particolarmente nei settori della viticoltura e dell'enologia, in ambito pubblico e privato. Con riferimento alle attività professionali classificate dall'ISTAT, per i laureati di questo corso di studio si ravvisano sbocchi lavorativi nell'ambito delle Professioni Tecniche (3) come "Tecnici nelle scienze della vita" (3.2), con particolare riferimento alla figura di "Tecnico di coltivazioni arboree" (3.2.2.1), inclusa nella categoria dei "Tecnici agronomi e forestali", e alla figura di "enologo" (3.2.2.3) inclusa nella categoria dei "Tecnici biochimici ed assimilati". Inoltre si ravvisano sbocchi lavorativi nell'ambito della categoria degli "Imprenditori, gestori, e responsabili di piccole imprese" (1.3) a carattere viticolo ed enologico.

Rientrano nelle competenze e nei possibili impieghi del laureato:
 la conduzione, consulenza e direzione di aziende viticole ed enologiche;
 la valutazione della qualità dei prodotti viticoli ed enologici e dei loro aspetti igienico-sanitari;
 l'impiego come tecnico viticolo ed enologico nelle strutture cooperative di trasformazione o aziende specializzate;
 la gestione delle linee di produzione e l'ausilio alla progettazione di impianti del settore;
 l'impiego in servizi di assistenza e divulgazione tecnica;
 l'impiego mediante concorso nell'Amministrazione Pubblica.

Il corso prepara alla professione di

- Tecnici nelle scienze della vita - (3.2.2)
- Imprenditori, gestori e responsabili di piccole imprese - (1.3.1)
- Tecnici agronomi e forestali - (3.2.2.1)
- Tecnici biochimici ed assimilati - (3.2.2.3)

Motivi dell'istituzione di più corsi nella classe

Questo corso di laurea si differenzia dagli altri corsi istituiti nella medesima classe per:
 - contenuto degli obiettivi formativi specifici;
 - sbocchi professionali, anche in relazione alla classificazione delle professioni operata dall'ISTAT.

Il rettore dichiara che nella stesura dei regolamenti didattici dei corsi di studio il presente corso ed i suoi eventuali curricula differiranno di almeno 40 crediti dagli altri corsi e curriculum della medesima classe, ai sensi del DM 16/3/2007, art. 1 §2.

Attività di base

ambito disciplinare	settore	CFU		minimo da D.M. per l'ambito
		min	max	
Matematiche, fisiche, informatiche e statistiche	FIS/01 Fisica sperimentale FIS/02 Fisica teorica, modelli e metodi matematici FIS/03 Fisica della materia FIS/04 Fisica nucleare e subnucleare FIS/05 Astronomia e astrofisica FIS/06 Fisica per il sistema terra e per il mezzo circumterrestre FIS/07 Fisica applicata (a beni culturali, ambientali, biologia e medicina) FIS/08 Didattica e storia della fisica MAT/01 Logica matematica MAT/02 Algebra MAT/03 Geometria MAT/04 Matematiche complementari MAT/05 Analisi matematica MAT/06 Probabilità e statistica matematica MAT/07 Fisica matematica MAT/08 Analisi numerica MAT/09 Ricerca operativa SECS-S/01 Statistica	14	14	8
Discipline chimiche	CHIM/03 Chimica generale e inorganica CHIM/06 Chimica organica	14	14	8
Discipline biologiche	AGR/07 Genetica agraria BIO/01 Botanica generale	12	12	8
Minimo di crediti riservati dall'ateneo minimo da D.M. 30:		-		

Totale Attività di Base

40 - 40

Attività caratterizzanti

ambito disciplinare	settore	CFU		minimo da D.M. per l'ambito
		min	max	
Discipline economiche estimative e giuridiche.	AGR/01 Economia ed estimo rurale	5	5	-
Discipline della produzione vegetale	AGR/02 Agronomia e coltivazioni erbacee AGR/03 Arboricoltura generale e coltivazioni arboree AGR/13 Chimica agraria AGR/16 Microbiologia agraria	41	41	-
Discipline della difesa	AGR/11 Entomologia generale e applicata AGR/12 Patologia vegetale	12	12	-
Discipline dell'ingegneria agraria, forestale e della rappresentazione	AGR/09 Meccanica agraria AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari	31	31	-
Minimo di crediti riservati dall'ateneo minimo da D.M. 60:		-		

Totale Attività Caratterizzanti	89 - 89
--	---------

Attività affini

ambito disciplinare	settore	CFU		minimo da D.M. per l'ambito
		min	max	
Attività formative affini o integrative	AGR/01 - Economia ed estimo rurale AGR/09 - Meccanica agraria AGR/12 - Patologia vegetale AGR/13 - Chimica agraria CHIM/01 - Chimica analitica	20	20	18

Totale Attività Affini	20 - 20
-------------------------------	---------

Altre attività

ambito disciplinare		CFU	CFU
		min	max
A scelta dello studente		12	12
Per la prova finale e la lingua straniera (art. 10, comma 5, lettera c)	Per la prova finale	4	4
	Per la conoscenza di almeno una lingua straniera	6	6
Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. c		-	
Ulteriori attività formative (art. 10, comma 5, lettera d)	Ulteriori conoscenze linguistiche	-	-
	Abilità informatiche e telematiche	-	-
	Tirocini formativi e di orientamento	9	9
	Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro	-	-
Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. d		-	
Per stages e tirocini presso imprese, enti pubblici o privati, ordini professionali		-	-

Totale Altre Attività	31 - 31
------------------------------	---------

Riepilogo CFU

CFU totali per il conseguimento del titolo	180
Range CFU totali del corso	180 - 180

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

(AGR/01 AGR/09 AGR/12 AGR/13)

Vengono inoltre fornite alcune specifiche conoscenze e competenze che vanno a integrare e completare, piuttosto che caratterizzare, la formazione del tecnico viticolo e dell'enologo ma che, data la vastità dei contenuti culturali di alcuni settori scientifico-disciplinari afferenti agli ambiti delle produzioni vegetali, delle discipline economico-estimative e dell'ingegneria agraria, sono ricomprese in settori annoverati come caratterizzanti da parte del decreto ministeriale che disciplina le classi dei corsi di laurea. Questi contenuti culturali riguardano in particolare, per il settore AGR/13 Chimica agraria, conoscenze integrative sulle dinamiche nutrizionali-ambientali in viticoltura, per il settore AGR/ 01 Economia ed estimo rurale, integrazioni su temi di politica comunitaria, per il settore AGR/12 Patologia vegetale, approfondimenti su argomenti di virologia e certificazione fitosanitaria viticola, per il settore AGR/09 Meccanica agraria, integrazioni sui problemi tecnico-ambientali della meccanizzazione e sul condizionamento post-raccolta dell'uva da tavola.

Note relative alle altre attività

Note relative alle attività di base

Nell'ambito delle discipline matematiche, fisiche, informatiche e statistiche sono indicati tutti i settori da MAT/01 a MAT/09 e da FIS/01 a FIS/08 (anziché l'unico settore per la matematica ed un unico settore per la fisica) poiché, nella presente classe, essi sono integralmente elencati tra le attività formative di base in quanto considerati indistinguibili dal punto di vista delle relative competenze didattiche.

Note relative alle attività caratterizzanti

RAD chiuso il 02/04/2010