

Regolamento didattico del Corso di studio

Art. 1. Denominazione del Corso di studio

1. È istituito presso la Facoltà di Agraria il Corso di studio in **Viticoltura ed Enologia**, appartenente alla Classe **L-26**) delle lauree **Scienze e Tecnologie Alimentari**.

Art. 2. Requisiti per l'ammissione

1. Il corso di laurea in Viticoltura ed Enologia è istituito senza limitazioni di accesso che non siano quelle stabilite dalla legge. Per essere ammessi al corso di laurea occorre essere in possesso di un diploma del secondo ciclo della scuola secondaria o di altro titolo di studio conseguito all'estero e riconosciuto idoneo.
2. L'ammissione richiede il possesso, all'atto dell'immatricolazione, di conoscenze e competenze adeguate per poter seguire proficuamente il corso di laurea. Tali conoscenze comprendono una soddisfacente familiarità con la matematica di base, padronanza delle principali leggi della fisica e conoscenze di base della biologia cellulare e della chimica generale, doti di logica, una capacità di espressione orale e scritta senza esitazioni ed errori, una discreta cultura generale. E' prevista una valutazione della preparazione di base dei candidati all'immatricolazione nella forma di un questionario a risposte multiple, finalizzata a rendere gli studenti consapevoli della scelta operata e a valutare la loro preparazione iniziale. Gli studenti che non rispondono in modo corretto ad almeno il 70% dei quesiti è tenuto a seguire i pre-corsi previsti annualmente dal corso di laurea. Detti pre-corsi fanno particolare riferimento a materie quali chimica, matematica e fisica al fine di portare la preparazione degli studenti provenienti da diverse scuole secondarie al livello minimo necessario per affrontare i corsi universitari e sono di norma collocati a cavallo tra l'ultima settimana di settembre e la prima settimana di ottobre. In questo modo, indipendentemente dalla scuola secondaria di provenienza, non solo viene garantito il livello minimo necessario per affrontare le discipline di base del Corso di Studi, ma soprattutto, attraverso la ripresa di concetti essenziali vengono impostate e/o riaffermate le capacità del ragionamento logico tipico della cultura scientifica e si favorisce l'avvio di un metodo di studio adeguato alla condizione universitaria. Rispetto a questi ultimi aspetti, i docenti delle Facoltà scientifiche dell'Ateneo sono coinvolti in un progetto Regionale dal titolo "*Il percorso tecnico-scientifico mediante sensata esperienza*" teso a fornire agli studenti delle scuole secondarie superiori, gli elementi fondamentali delle discipline chimico-fisiche-matematiche necessari ad un adeguato ingresso nelle Facoltà universitarie ad indirizzo scientifico. Infine, tale progetto ha previsto la realizzazione di un nuovo portale web per la formazione tecnico-scientifica dove sarà a disposizione il materiale didattico per gli studenti delle scuole superiori e materiale utile alla preparazione degli studenti ai fini degli accessi ai corsi di studio di tipo tecnico-scientifico.
3. Conformemente all'art. 31 del Regolamento didattico di Ateneo, al Corso di studio in Viticoltura ed Enologia è consentito iscriversi come studente part-time. Lo studente part-time svolge le attività didattiche e consegue i crediti di ciascun anno accademico al massimo in due anni. Il Consiglio del Corso di studio, sentita la Commissione didattica paritetica, approva il piano di studio dello studente part-time, con l'indicazione del numero di crediti annui.
4. L'iscrizione al corso di laurea in Viticoltura ed Enologia è incompatibile con l'iscrizione ad altro Corso di Laurea universitario.

Art. 3. Obiettivi formativi

1. Il Corso di laurea in *Viticoltura ed enologia* si propone di formare laureati che:
 - possiedano adeguate conoscenze di base nei settori della matematica, fisica, statistica, informatica, chimica e biologia, con particolare riferimento agli aspetti applicativi;
 - conoscano e sappiano applicare il metodo scientifico nei molteplici problemi applicativi del settore agronomico-produttivo, viticolo in particolare, della trasformazione industriale delle bevande fermentate;
 - possiedano conoscenze e competenze tecniche e di laboratorio nel settore agronomico, alimentare e vitivinicolo, con particolare riferimento alla tecnologia ed al controllo della qualità delle bevande fermentate;
 - siano in grado di svolgere assistenza tecnica nel settore agronomico-produttivo, alimentare e delle bevande;
 - siano capaci di valutare l'impatto ambientale di impianti di produzione e trasformazione delle bevande fermentate;
 - conoscano le responsabilità professionali ed etiche;
 - conoscano i contesti aziendali ed i relativi aspetti economici, gestionali ed organizzativi propri del settore agrario, alimentare e delle bevande;
 - possiedano gli strumenti cognitivi di base per l'aggiornamento continuo delle proprie conoscenze;
 - siano in grado di utilizzare efficacemente, in forma scritta ed orale, almeno una lingua dell'Unione Europea, oltre l'italiano, nell'ambito specifico di competenza e per lo scambio di informazioni generali;
 - possiedano adeguate competenze e strumenti per la comunicazione e la gestione dell'informazione;
 - siano capaci di lavorare in gruppo, di operare con definiti gradi di autonomia e di inserirsi prontamente negli ambienti di lavoro.

Gli studenti devono acquisire una formazione professionale che consenta un rapido inserimento nel mondo del lavoro, con la capacità di gestire e controllare l'intera filiera del settore vitivinicolo. La formazione tecnico-scientifica dovrà permettere un agevole apprendimento dei processi innovativi ed il trasferimento al settore produttivo.

2. Il Corso di laurea in *Viticoltura ed enologia* fornirà anche le basi per l'accesso a master e/o lauree specialistiche nello stesso settore o in settori affini che vengano attivati presso l'Università degli Studi di Teramo, anche in collaborazione con altre strutture universitarie italiane e dell'Unione Europea.

In linea con le raccomandazioni del Parlamento europeo per l'adozione di un quadro unico di riferimento per le qualifiche europee nel riguardo dei titoli universitari (descrittori di Dublino), il Corso di Laurea in *Viticoltura ed enologia* individua le seguenti competenze disciplinari e le abilità pratiche da conseguire:

Conoscenza e capacità di comprensione (*knowledge and understanding*)

Il laureato in *Viticoltura ed enologia* dovrà acquisire adeguate conoscenze di base della matematica, della fisica, della chimica, della biologia e dell'informatica, sapendole utilizzare nei loro aspetti applicativi lungo l'intera filiera produttiva della viticoltura e dell'enologia; conosce i metodi di indagine propri delle scienze e tecnologie agronomiche, viticole, microbiologiche, enologiche ed è in grado di utilizzare ai fini professionali i risultati della ricerca e della sperimentazione, nonché di finalizzare le proprie conoscenze alla soluzione dei molteplici problemi applicativi lungo l'intera filiera produttiva della viticoltura e dell'enologia, con particolare riferimento alla sostenibilità delle produzioni, la qualità e sicurezza alimentare dei prodotti trasformati. Dovrà acquisire una buona conoscenza e comprensione degli

strumenti concettuali, tecnici, normativi, etici, ambientali ed economici implicati nella produzione di beni e servizi nel settore viticolo, enologico e più in generale in quello agroalimentare, sviluppando ed aggiornando conoscenze e capacità con gli aspetti più innovativi ed avanzati nei contesti di esercizio della propria professione. Di seguito vengono dettagliati i principali risultati di apprendimento attesi, suddivisi per gli ambiti disciplinari in cui si articola la classe di laurea.

Discipline matematiche, fisiche, informatiche e statistiche

Piena comprensione del concetto di funzione. Acquisizione dei principi basilari che regolano il calcolo differenziale e il calcolo integrale per funzioni reali di una variabile reale, con particolare riferimento ai concetti di limite e di continuità. Familiarità nell'uso delle grandezze fisiche secondo il Sistema Internazionale, capacità di analisi dimensionale. Padronanza dei principi e leggi della meccanica, dell'elettromagnetismo e dei fenomeni di trasporto. Abilità di impiego del computer

Discipline chimiche

Conoscenza della costituzione atomico-molecolare dei corpi materiali secondo rapporti ponderali descritti dalla stechiometria; capacità di utilizzare in contesti riferibili alle tecnologie alimentari le misure di pH, di concentrazione e comprensione del ruolo dei legami chimici e della struttura sulle proprietà dei materiali. Comprensione del ruolo delle principali reazioni chimiche che avvengono durante la produzione, trasformazione e conservazione dei prodotti alimentari.

Discipline biologiche

Comprensione degli aspetti fondamentali della biologia molecolare e della cellula. Abilità nel distinguere i componenti di tali organismi attraverso osservazioni scientifiche. Capacità di comprendere le relazioni struttura e funzione in sistemi biologici (inclusi quelli alimentari) e le loro modificazioni nei processi. Capacità di cogliere gli aspetti fondamentali dell'integrazione e regolazione dei flussi metabolici.

Discipline della tecnologia alimentare

Comprensione degli aspetti fondamentali relativi alle tecniche di produzione viticola e ripercussione sulla qualità dei prodotti trasformati. Possesso di strumenti logici e conoscitivi per comprendere le principali operazioni ed i processi di trasformazione dell'industria viticola-enologica ed il binomio processo produttivo - qualità del prodotto. Consapevolezza della complementarietà delle nozioni acquisite in altre aree disciplinari per la gestione del processo di trasformazione e per ottimizzare la qualità dei prodotti finiti.

Discipline della sicurezza e della valutazione degli alimenti

Abilità nell'uso consapevole e proficuo di tecniche analitiche, anche non strumentali, per la caratterizzazione di tipicità, qualità e sicurezza dei prodotti vitivinicoli. Capacità di valutazione dell'uva e del vino e dei loro effetti nutrizionali.

Discipline economiche e giuridiche

Padronanza delle nozioni economiche di base, capacità di definizione di bisogni e beni. Familiarità con le principali teorie economiche, dell'offerta, della domanda, della produzione e degli scambi. Comprensione delle caratteristiche fondamentali dell'industria alimentare e della distribuzione e le problematiche dei mercati agro-alimentari anche a livello internazionale.

Discipline orientate all'integrazione e/o completamento del percorso formativo con riferimento a specifiche culture di contesto

Conoscenza delle principali macchine dell'industria enologica e dei principi di funzionamento e gestione degli impianti. Comprensione di concetti e metodi di analisi chimiche, fisiche e sensoriali alla base del controllo e della gestione della qualità nell'industria viticola-enologica. Capacità di cogliere gli aspetti fondamentali dell'integrazione e regolazione dei flussi metabolici.

Modalità di conseguimento

Le conoscenze e le capacità di comprensione vengono conseguite durante le differenti attività di formazione previste nel corso quali: lezioni frontali, attività seminariali, esercitazioni, attività di laboratorio, visite didattiche, tirocinio. Tali risultati di apprendimento vengono consolidati dallo studente durante lo studio individuale.

Strumenti didattici di verifica

Sono previste prove di profitto orali, anche precedute da test scritti, prove *in itinere* scritte su specifici argomenti, riassunti di articoli tecnici e scientifici. La Commissione didattica paritetica verificherà alla fine di ogni anno accademico se la configurazione del Corso nel suo complesso ha permesso agli studenti di raggiungere i risultati di apprendimento attesi, predisponendo in caso contrario, gli aggiustamenti e le modifiche necessarie.

Per tale valutazione saranno anche presi in considerazione sia i dati di Alma Laurea sull' inserimento nel Mondo del Lavoro dei Laureati dell'Università di Teramo in questa classe che le risultanze di specifiche interviste a laureati occupati ed a responsabili di imprese che hanno accolto per periodi di stage o lavorativi i laureati di questo Corso di Laurea.

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

Il laureato in *Viticoltura ed enologia* è in grado di acquisire le informazioni necessarie e di valutarne le implicazioni in un contesto produttivo e di mercato per attuare interventi atti a migliorare la qualità e l'efficienza della produzione viticola ed enologica e di ogni altra attività connessa, anche in termini di sostenibilità ambientale ed eco-compatibilità. Dovrà acquisire capacità e competenze di *problem solving*, ovvero traslare le informazioni teoriche e le abilità operative acquisite, ai contesti scientifici e tecnologici previsti nelle operatività proprie delle varie applicazioni nella filiera viticola ed enologica con ampio riguardo al comparto agroalimentare di contesto. Essere quindi in grado non solo di analizzare e descrivere le pratiche di gestione produttiva, i sistemi integrati di produzione e trasformazione, i processi, ma anche di utilizzarli e di intervenire su di essi con gli opportuni mezzi e strumenti scientifici e tecnologici al fine di ottenere beni e servizi utili.

Dovranno in definitiva: a) saper partecipare attivamente e creativamente all'affronto di problematiche nel proprio contesto lavorativo; b) saper intervenire nelle procedure di controllo e gestione delle procedure operative; c) saper pianificare e condurre autonomamente il proprio lavoro tecnico e/o di ricerca.

Modalità di conseguimento

Le capacità di applicare conoscenza e comprensione si conseguono mediante: esercitazioni in aula, in laboratorio e in campo, studio di casi, tirocini presso enti o aziende del settore. Un ruolo particolarmente importante è svolto dal tirocinio e dalla preparazione dell'elaborato finale. Questa esperienza costituirà un fondamentale momento di sintesi in cui applicare le conoscenze e le abilità acquisite nell'intero ciclo formativo.

Strumenti didattici di verifica

Si procederà alla valutazione, anche in sede di esame, di relazioni sulle esercitazioni compiute e sulle esperienze di tirocinio svolte. Particolare attenzione sarà posta alla presentazione e discussione della prova finale svolti sotto la guida del docente relatore.

Autonomia di giudizio (*making judgements*)

Il laureato in *Viticoltura ed enologia* dovrà essere in grado di raccogliere ed interpretare i dati derivanti dalla propria attività in modo autonomo, critico ed autorevole, individuandone i presupposti, analizzandone le dinamiche di trasformazione e descrivendone le conseguenze. Dovrà inoltre essere in grado di collegare tutti gli aspetti della propria operatività valutandone le conseguenze sociali, scientifiche, etiche ed economiche che ne risultano. Possiede pertanto consapevolezza ed autonomia di giudizio tali da acquisire le informazioni necessarie e valutarne le implicazioni in un contesto produttivo e di mercato, per attuare interventi atti a migliorare la qualità e l'efficienza della produzione alimentare e di ogni altra attività connessa, anche in termini di sostenibilità ambientale ed eco-compatibilità.

Modalità di conseguimento

L'autonomia di giudizio si sviluppa stimolando gli studenti all'interpretazione individuale di elaborati tecnico-scientifici, al commento di seminari, di relazioni a convegni e di eventuali risultati sperimentali. I docenti sono invitati a presentare, quando possibile, diverse tesi interpretative di una problematica, sollecitando gli studenti alla discussione. La partecipazione, durante i periodi di tirocinio, ad attività caratteristiche delle filiere agroalimentari offre allo studente importanti occasioni per sviluppare in modo autonomo le proprie capacità decisionali e di giudizio. L'autonomia di giudizio viene anche espressa dallo studente nella individuazione degli esami a scelta e dell'argomento della prova finale e nella programmazione degli esami.

Strumenti didattici di verifica

L'autonomia di giudizio è verificata tramite le relazioni chieste agli allievi sulle interpretazioni di cui si è detto.

Abilità comunicative (communication skills)

Il laureato in *Viticoltura ed enologia* dovrà sapersi esprimere con proprietà di linguaggio e terminologica, con adeguato metodo e rigore scientifico, anche in inglese, sia per la stesura di relazioni tecnico-scientifiche in ambito aziendale che, più in generale, per comunicare in ambito accademico-scientifico e sociale i risultati del proprio lavoro tecnico e/o di ricerca, sia ad un pubblico esperto che, in termini adeguatamente comprensibili ma altrettanto appropriati, ad un pubblico non specializzato. Dovrà saper utilizzare tutte le modalità e gli strumenti tecnici ed informatici per la gestione della comunicazione e dovrà conoscere i processi e le logiche per una efficiente ed efficace comunicazione. Dovrà inoltre aver acquisito buone capacità relazionali nella gestione della propria attività lavorativa, sapendo lavorare in gruppo con adeguate capacità di inserimento nell'ambiente di lavoro, anche in contesto internazionale.

Modalità di conseguimento

Le abilità comunicative sono coltivate sollecitando gli studenti a presentare oralmente, per iscritto e con l'uso di strumenti elettronici propri gli elaborati individuali. La partecipazione a tirocini, *stage*, soggiorni all'estero e attività di internazionalizzazione sono ulteriori strumenti utili per lo sviluppo delle abilità comunicative del singolo studente.

Strumenti didattici di verifica

Nelle valutazioni degli elaborati individuali e della prova finale la qualità e l'efficacia della comunicazione concorre autonomamente alla formazione del giudizio complessivo.

Capacità di apprendere (learning skills)

Il laureato in *Viticoltura ed enologia* dovrà acquisire non solo competenze e conoscenze adeguate al conseguimento del titolo di studio, ma soprattutto stimoli,

capacità e metodi di apprendimento adeguati per l'aggiornamento e l'innalzamento continuo delle proprie competenze. Sarà quindi in possesso di motivazioni e metodi per progredire a livelli di conoscenza sempre più avanzati mediante una adeguata autonomia operativa e l'utilizzo di strumenti che fanno uso anche delle nuove tecnologie della comunicazione e dell'informatica.

Modalità di conseguimento

Le capacità di apprendimento sono conseguite nel complesso delle attività formative previste dal corso di studio, lo studente può, inoltre, verificare le sue capacità di apprendimento assistendo alle prove di esame. Nel corso del ciclo di studi si svolgono seminari e brevi corsi integrativi su innovazioni tecnologiche nel settore agroalimentare, su nuovi sviluppi di politica di mercato nonché sull'innovazione negli altri ambiti tecnico-scientifici connessi, allo scopo di aggiornare i contenuti degli insegnamenti già svolti. La partecipazione a tali iniziative permetterà anche di valutare la capacità individuale di apprendimento al di fuori del progetto formativo.

Strumenti didattici di verifica

La verifica della capacità di apprendimento si effettua sia durante le prove di esame che attraverso la valutazione delle prove relative alle attività integrative proposte.

1. Un elenco dei principali obiettivi formativi suddivisi per ambiti disciplinari e per attività formative in cui si articola la classe di laurea, è proposto nella tabella che segue.

Attività formative	Ambiti disciplinari (insegnamenti)	Obiettivi formativi
di BASE	Discipline matematiche, fisiche, informatiche e statistiche (Matematica e statistica; Fisica; Abilità informatiche- <i>idoneità</i>)	Piena comprensione del concetto di funzione. Acquisizione dei principi basilari che regolano il calcolo differenziale e il calcolo integrale per funzioni reali di una variabile reale, con particolare riferimento ai concetti di limite e di continuità. Familiarità nell'uso delle grandezze fisiche secondo il Sistema Internazionale, capacità di analisi dimensionale. Padronanza dei principi e leggi della meccanica, dell'elettromagnetismo e dei fenomeni di trasporto. Abilità di impiego del computer
	Discipline chimiche (Chimica generale; Chimica organica)	Conoscenza della costituzione atomico-molecolare dei corpi materiali secondo rapporti ponderali descritti dalla stechiometria; capacità di utilizzare in contesti riferibili alle tecnologie alimentari le misure di pH, di concentrazione e comprensione del ruolo dei legami chimici e della struttura sulle proprietà dei materiali. Comprensione del ruolo delle principali reazioni chimiche che avvengono durante la produzione, trasformazione e conservazione dei prodotti alimentari.
	Discipline biologiche (Biologia molecolare e cellulare; Anatomia e morfologia vegetale)	Comprensione degli aspetti fondamentali della biologia molecolare e della cellula. Abilità nel distinguere i componenti di tali organismi attraverso osservazioni scientifiche. Capacità di comprendere le relazioni struttura e funzione in sistemi biologici (inclusi quelli alimentari) e le loro modificazioni nei processi. Capacità di cogliere gli aspetti fondamentali dell'integrazione e regolazione dei flussi metabolici.

CARATTERIZZANTI	<p>Discipline della tecnologia alimentare (Colture arboree; Agronomia aziendale e territoriale; Operazioni Unitarie; Biologia dei microrganismi; Enologia generale; Viticoltura generale; Viticoltura di precisione; Microbiologia enologica; Enologia speciale)</p>	<p>Comprensione degli aspetti fondamentali relative alle tecniche di produzione viticola e ripercussione sulla qualità dei prodotti trasformati. Possesso di strumenti logici e conoscitivi per comprendere le principali operazioni ed i processi di trasformazione dell'industria viticola-enologica ed il binomio processo produttivo - qualità del prodotto. Consapevolezza della complementarietà delle nozioni acquisite in altre aree disciplinari per la gestione del processo di trasformazione e per ottimizzare la qualità dei prodotti finiti.</p>
	<p>Discipline della sicurezza e della valutazione degli alimenti (Analisi controllo qualità; Difesa della vite)</p>	<p>Conoscenza dei principi fondamentali per identificare, monitorare, analizzare e tenere sotto controllo i parametri che hanno una diretta influenza sulla sanità e sicurezza dei prodotti alimentari mediante l'applicazione del sistema di autocontrollo. Acquisizione degli strumenti per la prevenzione delle contaminazioni microbiche e la gestione dei rischi sanitari connessi con la produzione viticola, conservazione e commercializzazione dei prodotti trasformati. Abilità nell'uso consapevole e proficuo di tecniche analitiche, anche non strumentali, per la caratterizzazione di tipicità, qualità e sicurezza delle produzioni viticole ed enologiche.</p>
	<p>Discipline economiche e giuridiche (Economia e gestione dell'impresa vitivinicola; Gestione e marketing dell'impresa vitivinicola)</p>	<p>Padronanza delle nozioni economiche di base, capacità di definizione di bisogni e beni. Familiarità con le principali teorie economiche, dell'offerta, della domanda, della produzione e degli scambi. Comprensione delle caratteristiche fondamentali dell'industria alimentare e della distribuzione e le problematiche dei mercati agro-alimentari anche a livello internazionale.</p>
AFFINI O INTEGRATIVE	<p>Discipline orientate all'integrazione e/o completamento del percorso formativo con riferimento a specifiche culture di contesto (Biochimica enologica; Impianti enologici e progettazione cantine)</p>	<p>Conoscenza delle principali macchine dell'industria alimentare e dei principi di funzionamento e gestione degli impianti. Comprensione di concetti e metodi di analisi chimiche, fisiche e sensoriali alla base del controllo e della gestione della qualità nell'industria viticola-enologica. Capacità di comprendere gli aspetti fondamentali dell'integrazione e regolazione dei flussi metabolici.</p>

Art. 4. Elenco delle attività formative

3. In conformità con l'Ordinamento didattico approvato, il Corso di laurea in *Viticoltura ed enologia* prevede specifiche attività formative comprendenti insegnamenti e moduli didattici articolati secondo la Tabella riportata nell'allegato 1.

Art. 5. Calendario e tipologia delle attività didattiche

1. Le attività didattiche del Corso di laurea in *Viticoltura ed enologia* si svolgono per semestri in base ad un calendario approvato annualmente dalla Facoltà e sono di

noma organizzata per ciascun anno di corso in due cicli coordinati di durata inferiore all'anno, convenzionalmente chiamati "semestri" e pari a non meno di 12 settimane ciascuno.

2. L'organizzazione delle attività didattiche prevede uno spazio dedicato alle esercitazioni didattiche e di laboratorio, ad attività seminariali o a visite guidate a realtà produttive rappresentative del settore fino al 30% del monte ore totale dedicato sia per i corsi di base che per quelli professionalizzanti.
3. Gli insegnamenti possono essere articolati in moduli che si svolgono in successione all'interno del calendario semestrale e svolti anche in forma integrata da più docenti. In quest'ultimo caso l'esame finale può essere condotto da docenti diversi per i diversi moduli, anche se la valutazione finale sarà unica, complessiva e collegiale. Per ogni insegnamento impartito nel corso di laurea è prevista la produzione di materiale didattico reso disponibile per tutti gli studenti presso la biblioteca sia in formato cartaceo che in supporto elettronico.
4. Ciascun credito formativo (CFU) di lezione frontale corrisponde ad un numero di ore compreso tra 7 e 11; i CFU riservati ad esercitazioni pratiche corrispondono ad un numero di ore compreso tra 14 e 16 ore; quelli relativi al tirocinio e ad altre attività pratiche corrispondono ad almeno 20 ore di attività dello studente.
5. La quantità media di impegno complessivo di apprendimento svolto in un anno dallo studente a tempo pieno è convenzionalmente fissata in 60 crediti.
6. Previa delibera del Consiglio di Facoltà, il corso di laurea in *Viticoltura ed enologia* può mutuare da o ad altro Corso di laurea, sia interi moduli d'insegnamento, sia parte di essi, precisando, in quest'ultimo caso, il corrispondente valore in crediti.

Art. 6. Riconoscimento di crediti formativi universitari

1. Su richiesta, agli studenti che siano già in possesso di titoli di studio universitari, o che si trasferiscano da altro corso di studio, o che abbiano già compiuto in parte studi universitari, vengono riconosciuti – in forma parziale o totale – i crediti formativi posseduti relativi alle attività didattiche (esami sostenuti con esito positivo, tirocinio) che presentino tipologie di impegno e obiettivi didattici analoghi a quelle previste nel Corso di Laurea in *Viticoltura ed enologia*. Il riconoscimento viene approvato dal Consiglio di Facoltà, che si avvale del parere della Commissione Didattica di Corso di Laurea. Le carriere vengono riformulate sulla base di criteri di flessibilità e trasparenza, utilizzando al massimo la duttilità del sistema dei crediti. Agli studenti che abbiano sostenuto attività formative certificate acquisite in corsi post-secondari potranno essere riconosciuti, previo parere della Commissione Didattica di Corso di Laurea, i CFU relativi al tirocinio pratico-applicativo, i CFU a scelta dello studente e i CFU relativi a corsi o moduli con programmi corrispondenti o affini a quelli previsti dal Corso di laurea.
2. Conoscenze e abilità professionali certificate, nonché altre conoscenze e abilità maturate in attività formative di livello post-secondario alla cui progettazione e realizzazione l'Università abbia concorso, potranno essere riconosciute fino ad un massimo di 60 CFU previo parere della Commissione Didattica di Corso di Laurea e ed eventuale colloquio.

Art. 7. Attività ad autonoma scelta dello studente

1. Lo studente potrà acquisire i 12 CFU a scelta autonoma previsti dall'Ordinamento del Corso di Laurea in *Viticoltura ed enologia* scegliendo, anche con l'ausilio del tutor, qualsiasi insegnamento offerto dall'Università degli Studi di Teramo, perché riconosciuto coerente con il percorso formativo da parte del Commissione Didattica del Corso di Laurea, o scegliendo altre attività formative suggerite dal tutore e attivate dalla Facoltà al fine di integrare il percorso formativo anche in considerazione di nuove istanze e necessità professionali.

Art. 8. Manifesto degli Studi

1. Il Consiglio del Corso approva il Manifesto di Studi, specificando quanto segue:
 - a) indicazione delle conoscenze richieste per l'accesso;
 - b) insegnamenti attivati, scansione temporale, e obiettivi formativi degli stessi;
 - c) propedeuticità e conoscenze culturali richieste;
 - d) eventuali obblighi di frequenza;
 - e) crediti assegnati a ogni insegnamento e a ogni altra attività finalizzata al conseguimento della laurea in *Viticoltura ed enologia*;
 - f) la previsione della figura dello 'studente part-time', con le relative modalità del percorso formativo.

Art. 9. Stages, tirocinio e periodi di studio all'estero

1. Il curriculum del Corso di laurea prevede un tirocinio svolto presso una struttura di ricerca dell'Università o di altro Ente pubblico o privato o presso un'azienda operante nel settore agroalimentare. Il lavoro svolto nel periodo di tirocinio fornirà la base per la stesura dell'elaborato finale da discutere in sede di prova finale per il conseguimento della laurea. Il tirocinio corrispondente a 8 crediti formativi, potrà essere iniziato solo dopo aver conseguito almeno 90 CFU e superati tutti gli esami previsti al primo anno.
2. Secondo quanto previsto dai Programmi di Studio all'estero e facendo riferimento ai diversi Regolamenti relativi alle specifiche iniziative, lo studente potrà acquisire presso un'Università straniera, che rientri in una convenzione o un programma di cooperazione universitaria, fino a un massimo di 60 CFU per un periodo di permanenza annuale, o fino al corrispondente numero proporzionale di CFU, in caso di periodo inferiore all'anno.

Art. 10. Frequenza ed esami

1. La frequenza al Corso di laurea in *Viticoltura ed enologia*, anche se non obbligatoria, è fortemente raccomandata ed incentivata per tutte le attività didattiche. A questo scopo viene attivata l' "*Iscrizione ai Corsi*", ovvero allo studente che frequenta un insegnamento viene proposto, su base volontaria e nel rispetto delle prerogative della privacy, di "*iscriversi*" all'insegnamento segnalando tra l'altro indirizzo postale ed e-mail. In questo modo il Docente titolare dell'insegnamento può mettere più agevolmente a disposizione degli studenti iscritti il materiale didattico, può proporre prove di verifica del grado di apprendimento in itinere ed a distanza, ed in ogni caso può stabilire un contatto costante e puntuale per monitorare l'efficacia del rapporto insegnamento/apprendimento.
2. I crediti attribuiti alle singole attività didattiche del Corso di laurea vengono acquisiti dallo studente con il superamento della relativa prova d'esame. La prova, alla quale va assicurata adeguata pubblicità, può essere scritta, orale o pratica. Per la

valutazione del raggiungimento degli obiettivi di apprendimento attesi, per ogni singola attività didattica, possono essere previste, oltre alla prova finale, una o più prove in itinere.

3. Per ogni modulo didattico sono previsti n. 10 appelli ordinari la cui data va pubblicizzata almeno 30 giorni prima dell'inizio dell'appello. Nella stessa sessione, tra due successivi appelli d'esame di uno stesso insegnamento devono intercorrere almeno 25 giorni. La prenotazione all'esame è obbligatoria e va effettuata fino a 5 giorni prima della data fissata per l'appello (compresi i giorni festivi, con esclusione del giorno dell'appello), con termine fino al giorno dell'esame per l'eventuale regolarizzazione della posizione dello studente.
4. Lo studente che segue più moduli in successione dello stesso insegnamento svolge una sola prova finale nei normali appelli di esame, alla presenza di tutti i docenti che compongono la Commissione.
5. Per il conseguimento dei 3 CFU relativi all'accertamento della conoscenza di una lingua straniera è previsto un test a cura del Centro Linguistico di Ateneo (CLA) volto ad accertare conoscenze pari o superiori al livello **B1** (Inglese: **PET**; Francese: **DELFB1**; Spagnolo: **D.E.L.E. INICIAL**; Tedesco: **Zertificat Deutsch B1**). Per la preparazione al test sono previsti a cura del CLA: laboratori linguistici, messa a disposizione di dispense con ampia esemplificazione del test stesso, attività periodica di tutorato. Nel caso di possesso di un attestato rilasciato da scuole e/o Enti ufficialmente riconosciuti, attestante un livello di conoscenza di una lingua straniera pari o superiore a quelli sopra elencati, è previsto il riconoscimento diretto dei relativi CFU previo parere della Commissione Didattica di Corso di Laurea.
6. Per il conseguimento dei 2 CFU relativi all'accertamento delle abilità informatiche è previsto un esame scritto e/o orale che segue un corso impartito dal personale esperto del settore o la convalida di un diploma rilasciato da un istituto riconosciuto.
7. Lo studente che non abbia conseguito almeno un terzo dei crediti previsti per ciascun anno di corso può iscriversi come 'studente part-time' nel successivo anno di corso.

Art. 11. Propedeuticità

1. Gli studenti sono tenuti al rispetto delle propedeuticità di seguito dettagliate e parte integrante del Manifesto degli Studi.

L'Esame di:	È propedeutico a:
Elementi di Matematica e Fisica, elementi di Statistica	Agronomia aziendale e territoriale; Operazioni Unitarie con applicazioni Impianti enologici e progettazione cantine
Chimica Generale con esercitazioni	Chimica Organica e Biochimica
Biologia, anatomia e morfologia vegetale	Colture Arboree
Chimica Organica e Biochimica	Biochimica enologica; Biologia dei microrganismi
Economia e gestione dell'impresa vitivinicola	Gestione e marketing dell'impresa vitivinicola
Colture Arboree	Viticultura generale
Agronomia aziendale e territoriale	Viticultura generale; Viticultura di precisione
Operazioni unitarie con applicazioni	Enologia generale
Biochimica enologica	Enologia generale

Enologia generale	Microbiologia enologica; Enologia speciale; Impianti enologici e progettazione cantine
Biologia dei microrganismi	Microbiologia enologica; Enologia speciale
Viticultura generale	Viticultura di precisione; Difesa della vite

Art. 12. Prova finale e commissione di laurea

1. In ottemperanza alle disposizioni dell'art. 26 del Regolamento didattico di Ateneo, La laurea in Viticoltura ed enologia si consegue con il superamento di una prova finale, consistente nella discussione di un elaborato scritto, anche a carattere multimediale, redatto dallo studente sotto la guida di un docente Relatore, davanti ad una commissione di docenti. L'elaborato è attinente alle attività svolte dallo studente durante il tirocinio che possono riguardare i seguenti punti, eventualmente tra loro integrati:

- attività sperimentali di laboratorio inerenti l'acquisizione di abilità tecniche e/o la validazione di metodi e procedure;
- monitoraggio di un processo o di un'attività produttiva attraverso la rilevazione di dati e la loro elaborazione;
- indagini di approfondimento bibliografico e documentale inerenti uno specifico argomento.

Durante la prova finale ogni candidato viene preliminarmente presentato alla commissione dal Relatore che mette in luce: l'impegno mostrato dallo studente durante lo svolgimento del tirocinio e la stesura dell'elaborato; la qualità dell'attività svolta in termini soprattutto di autonomia e contributo personale; le abilità e le competenze acquisite; le capacità relazionali sviluppate e/o mostrate. Il Relatore segnala inoltre ogni utile elemento di valutazione del candidato, anche in relazione all'intero percorso di studio, informando ad esempio la Commissione di eventuali esperienze formative all'estero. Il candidato espone il proprio elaborato finale in un tempo assegnato, mettendo in evidenza la finalità del lavoro che ha svolto, le procedure che ha utilizzato, i risultati che ha ottenuto, le capacità acquisite; l'elaborato può essere scritto in lingua inglese e nella stessa lingua può essere sostenuta la prova finale.

2. Per essere ammesso alla prova finale, che comporta l'acquisizione di 3 crediti, lo studente deve:
- aver superato gli esami di profitto relativi agli insegnamenti di base, caratterizzanti e affini o integrativi e acquisito i 12 CFU relativi alle attività formative a libera scelta.
 - aver dato prova della conoscenza della lingua straniera, conseguendo 3 crediti;
 - aver dato prova di abilità informatiche, conseguendo 2 crediti;
 - aver effettuato il tirocinio pratico applicativo presso una struttura Universitaria o altro Ente pubblico o privato per complessivi 8 crediti.
3. La valutazione è espressa in centodecimi.
4. La commissione, valutando l'esposizione e tenendo conto dei risultati degli esami di profitto e del giudizio del relatore, assegna un punteggio massimo pari a 10 al candidato. La lode potrà essere assegnata solo nel caso in cui il candidato presenti una media, derivante dai voti degli esami di profitto sostenuti, pari a 101.

Art. 13. Trasferimento da altri corsi di studio

1. Le domande di trasferimento al corso di laurea in Viticoltura ed enologia sono esaminate dal Consiglio di Facoltà, sentito il parere della Commissione Didattica o del Consiglio del Corso, entro 30 giorni dalla presentazione delle domanda, seguendo i criteri riportati nell'art. 6 comma 1 del presente regolamento.

Art. 14. Orientamento e tutorato

1. La responsabilità delle attività di orientamento e tutorato del Corso di Laurea in Viticoltura ed enologia è del Consiglio di Corso.
2. All'atto dell'iscrizione ogni studente viene assegnato ad un docente tutore individuale, che lo segue durante tutta la sua carriera universitaria. In casi particolari, lo studente può richiedere al Presidente del Corso di essere assegnato a un diverso docente-tutore.

Art. 15 Consiglio del Corso

1. La composizione, l'organizzazione e i compiti del Consiglio del Corso di laurea in Viticoltura ed enologia sono disciplinati dell'art. 6 del Regolamento didattico di Ateneo.

Art. 16. Commissione didattica paritetica

1. La Commissione didattica paritetica del Corso di laurea in Viticoltura ed enologia è composta di 6 membri, con rappresentanza paritetica di docenti e studenti ed è nominata con delibera del Consiglio di Facoltà. La Commissione elegge al suo interno un Presidente, tra i docenti che ne fanno parte.
2. Ai sensi dell'art. 34 del Regolamento didattico di Ateneo, la Commissione didattica paritetica esprime il proprio parere circa la coerenza tra i crediti assegnati alle attività formative e i loro specifici obiettivi formativi prima della delibera delle competenti strutture didattiche.
3. La Commissione didattica paritetica esprime parere sulle richieste di riconoscimento di crediti e sull'acquisizione dei 12 CFU *a scelta dello studente*.
4. È compito della Commissione didattica paritetica collaborare con il Preside di Facoltà allo scopo di monitorare il regolare svolgimento dell'attività didattica, in particolare per quanto attiene al rispetto degli obblighi didattici dei docenti, la regolarità delle lezioni e degli esami, l'osservanza dei relativi orari, compresi quelli di ricevimento, di assistenza e di tutorato.
5. La Commissione didattica paritetica assicura un'equilibrata regolamentazione del calendario didattico e degli orari delle singole attività, evitando che si determinino situazioni di squilibrio all'interno dei semestri e di sovrapposizione tra i singoli moduli didattici.
6. La Commissione didattica paritetica esamina ed eventualmente propone correttivi su questioni attinenti la didattica segnalate da studenti e singoli docenti.

Art. 17. Norme transitorie e finali

1. Modifiche al presente Regolamento sono proposte dal Consiglio di Corso ed approvate dal Consiglio di Facoltà.
2. Per quanto non previsto dal presente Regolamento didattico si rinvia al Regolamento didattico di Ateneo.

allegato 1

N° esami	Ambiti	Denominazione esame	SSD	CFU	Verifica	Ore (frontali/altre attività*)
I anno						
1	B1	CI – Istituzioni di Matematica e Fisica, Elementi di statistica	MAT/03; FIS/07; SECS-S/01	10	Voto	70/30
2	B2	CI - Chimica generale con esercitazioni	CHIM/03	8	Voto	56/24
3	B3	CI – Biologia, anatomia e morfologia vegetale	BIO/11; BIO/03	8	Voto	56/24
4	B2	CI - Chimica Organica e Biochimica	CHIM/06; BIO/10	11	Voto	77/33
5	C3	Economia e gestione dell'impresa vitivinicola	AGR/01	6	Voto	42/18
6	C1	CI – Colture Arboree	AGR/03	9	Voto	63/27
	Lett. D	Conoscenze informatiche (<i>idoneità</i>)		2	Idoneità	/20
	Lett. C	Lingua straniera (<i>idoneità</i>)		3	Idoneità	/30
		<i>CFU totali I anno</i>		57		
II anno						
1	C1	Agronomia aziendale e territoriale	AGR/02	8	Voto	56/24
2	C1+A1	CI - Operazioni Unitarie con applicazioni	ING- IND/25; AGR/15	7	Voto	49/21
3	A1	Biochimica enologica	BIO/10	6	Voto	42/18
4	C1+C2	CI - Enologia generale	AGR/15; CHIM/01	12	Voto	84/36
5	C1	Biologia dei Microrganismi	AGR/16	6	Voto	42/18
6	C1	Viticultura generale	AGR/03	8	Voto	56/24
		<i>CFU totali II anno</i>		47		
III anno						
1	A1	Impianti enologici e progettazione cantine	ING- IND/25	9	Voto	63/27
2	C1	Viticultura di precisione	AGR/02	7	Voto	49/21
3	C3	Gestione e Marketing dell'impresa vitivinicola	AGR/01	6	Voto	42/18
4	C1	CI - Microbiologia enologica	AGR/16	11	Voto	77/33
5	C1	Enologia speciale	AGR/15	7	Voto	77/33
6	C2	Difesa della vite	AGR/11; AGR/12	12	Voto	84/36
	Lett D	Tirocinio-Ricerca bibliografica		8		/80
	Lett C	Elaborato e prova finale		4		
		<i>CFU totali III anno</i>		64		
	Lett A	CFU a scelta autonoma**		12	Voto	
		CFU totali		180		

* **altre attività**: Esercitazioni in aula, esercitazioni di laboratorio, esercitazioni in vigneto, in cantina, seminari, visite guidate.

Da ordinamento: Attività della lettera **A** (a scelta autonoma: ***acquisibili indifferentemente in tutti gli anni di corso*) 12CFU; Attività della lettera **B** (cultura di contesto e formazione interdisciplinare) 18 CFU; Attività della lettera **C** (prova finale e conoscenza della lingua); Attività della lettera **D** (informatiche e tirocinio). **B1** att. Form. di base, primo ambito; **B2** att. Form di base, secondo ambito; **B3** att. Form. di base, terzo ambito; **C1** att. Form. caratterizzanti, primo ambito; **C2** att. Form. caratterizzanti, secondo ambito; **C3** att. Form. caratterizzanti, terzo ambito; **A-I** att. Form. affini ed integrative della **CLASSE L26**.

Percentuale copertura esami con docenti e ricercatori interni: 15 su 18 (83,3%).