



REGOLAMENTO DIDATTICO DEL CORSO DI STUDIO

VITICOLTURA ED ENOLOGIA

CLASSE L-25

Scuola: Agraria e Medicina Veterinaria

Dipartimento: Agraria

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

ACRONIMI

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

INDICE

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

Art. 1 Oggetto

1. Il presente Regolamento disciplina gli aspetti organizzativi del Corso di Studio in Viticoltura ed Enologia (classe L-25, Scienze e Tecnologie Agrarie e Forestali). Il Corso di Studio in Viticoltura ed Enologia afferisce al Dipartimento di Agraria.

Fonte: SUA-CdS

Quadro: Informazioni generali sul Corso di Studio

Nome del corso in italiano e in inglese: Viticoltura ed Enologia; Viticulture and Enology.

Classe: L-25, Scienze e Tecnologie Agrarie e Forestali)

Lingua in cui si tiene il corso: Italiano

Modalità di erogazione del corso Convenzionale

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

Fonte: SUA-CdS

Quadro: Referenti e Strutture

Organo Collegiale di gestione del Corso di Studio: Commissione per il Coordinamento Didattico del CdS

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

Art. 2 Obiettivi formativi del Corso

Fonte: SUA

Quadro: A4.a – RAD

La finalità del corso di laurea in Viticoltura ed Enologia è quella di preparare tecnici con competenze specifiche nel settore, abilitati alla professione di Enologo in Italia e in Europa, in accordo con la legge 10 aprile 1991, n. 129.

Secondo una moderna concezione del processo produttivo del settore vitivinicolo, l'enologo deve possedere le competenze necessarie per affrontare tutti gli aspetti principali della filiera che va dall'impianto del vigneto fino alla commercializzazione del vino.

A tal fine i laureati in Viticoltura ed Enologia devono raggiungere i seguenti obiettivi formativi:

- a) conoscenza di base nei settori delle discipline matematiche, fisiche, chimiche e biologiche;
- b) conoscenza delle tecniche relative alla progettazione, realizzazione e gestione dei vigneti;
- c) conoscenze e competenze, operative e di laboratorio, con particolare riferimento alla scelta delle metodologie di vinificazione, di conservazione ed affinamento del vino ed al controllo delle produzioni enologiche;
- d) conoscenza dei contesti aziendali e dei relativi aspetti economici, gestionali ed organizzativi propri del settore (gestione delle imprese, commercializzazione dei prodotti);
- e) capacità di gestione delle problematiche qualitative e quantitative della produzione dell'uva;
- f) capacità di gestione delle problematiche qualitative e quantitative della trasformazione dell'uva e della logistica distributiva del vino;
- g) capacità di sviluppare progetti per l'utilizzazione e valorizzazione del potenziale produttivo viticolo, anche in un'ottica di sviluppo rurale, eco-compatibilità della produzione, tutela del paesaggio;
- h) competenze nell'assistenza tecnica nel settore vitivinicolo;
- i) essere in grado di utilizzare almeno una lingua dell'Unione Europea, oltre l'italiano;

l) essere in possesso di adeguate conoscenze che permettono l'uso degli strumenti informatici e di comunicazione, necessari nell'ambito specifico di competenza e per lo scambio di informazioni generali.

Il percorso didattico prevedrà le seguenti attività formative:

- a) discipline per la formazione scientifica di base;
- b) discipline per la formazione agronomica generale applicata alla viticoltura;
- c) discipline inerenti alla conduzione e il controllo della trasformazione dell'uva;
- d) discipline inerenti alla conoscenza degli aspetti economici e normativi del settore vitivinicolo.

Art. 3

Profilo professionale e sbocchi occupazionali

Fonte: SUA

Quadro: A2.a - RAD

Enologo

Funzione in un contesto di lavoro:

I laureati potranno sviluppare progetti e risolvere problemi delle imprese e delle istituzioni che operano nel settore vitivinicolo, con particolare riferimento a:

- progettazione, realizzazione e gestione dei vigneti e tecniche di controllo qualitativo dell'uva;
- progettazione di impianti enologici e tecniche di vinificazione, conservazione, affinamento e controllo delle produzioni enologiche;
- aspetti economici, gestionali ed organizzativi propri del settore (gestione delle imprese, commercializzazione dei prodotti, logistica).

Il laureato potrà svolgere in modo competente attività direzionali o di consulenza relativi alla gestione dei processi vitivinicoli, al controllo della qualità e della sicurezza dei prodotti, alla progettazione di sistemi di produzione, all'innovazione di prodotto e di processo e alla gestione delle fasi di distribuzione e commercializzazione dei prodotti vitivinicoli. Il laureato potrà svolgere consulenza per le aziende vitivinicole in qualità di libero professionista (Enologo, Agronomo junior).

Competenze associate alla funzione:

Le competenze associate alle suddette funzioni riguardano conoscenze relative a:

- alla vite e al vino;
- elementi economico-giuridici della produzione e trasformazione della produzione vitivinicola; - tecniche enologiche;
- microbiologia applicata all'enologia;
- macchine e impianti utilizzati nei processi di raccolta delle uve e di vinificazione.

Utilizzazione, in forma scritta e orale, di almeno una lingua dell'Unione Europea, di norma l'inglese, nell'ambito specifico di competenza e per lo scambio di informazioni generali e di elementi di informatica.

Sbocchi occupazionali:

I laureati in Viticoltura ed Enologia potranno inserirsi in enti pubblici e/o imprese o consorzi privati di gestione (Consorzi di Tutela regionali), di consulenza ed assistenza in aziende di produzione o di indotto, in laboratori di analisi, in consorzi e associazioni di categoria e in organizzazioni pubbliche del settore vitivinicolo. Ai sensi della L. 129/91 e successive modificazioni, il CdS in Viticoltura ed Enologia 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.

Art. 4

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

Fonte: SUA

Quadro: A3.a – RAD

Possono essere ammessi al corso di laurea in Viticoltura ed Enologia i candidati in possesso del diploma di scuola media superiore o di titolo estero equipollente ai sensi del D.M. 22 ottobre 2004 n. 270, nonché di un'adeguata preparazione iniziale costituita, oltre che da capacità logiche e di comprensione verbale, da conoscenze di base di Discipline scientifiche (per es.: matematica, fisica, chimica, biologia).

Il Corso di Laurea in Viticoltura ed Enologia è ad accesso programmato secondo le disposizioni previste dalla Legge 2 Agosto 1999, n. 264. Il numero dei posti disponibili è fissato ogni a.a. dal bando di concorso.

L'accesso al corso è regolamentato da una verifica obbligatoria, volta ad accertare la preparazione iniziale degli studenti, in termini di requisiti minimi di conoscenze di discipline scientifiche di base con un grado di approfondimento pari a quello derivante dalla preparazione della Scuola Media Superiore, e di comprensione di logica elementare. La modalità di svolgimento della verifica obbligatoria è fissata ogni a.a. dal bando di concorso.

Nel caso di studenti ammessi al corso con una valutazione inferiore alla valutazione minima fissata dal bando di concorso, verranno assegnati specifici obblighi formativi aggiuntivi da soddisfare nel primo anno di corso nelle forme previste dal Regolamento didattico del corso di studio.

Art. 5

Modalità per l'accesso al Corso di Studio

Fonte: SUA

Quadro: A3.b

1. La Commissione di Coordinamento Didattico del corso di norma disciplina i criteri di ammissione e l'eventuale programmazione delle iscrizioni, fatte salve differenti disposizioni di legge².
2. In caso di verifica non positiva dell'adeguata preparazione iniziale descritta tramite l'indicazione delle conoscenze richieste per l'accesso al CdS, la Commissione di Coordinamento Didattico assegna specifici Obblighi Formativi Aggiuntivi (OFA) indicando le modalità di verifica da soddisfare entro il primo anno di corso.

Fonte: SUA

Quadro: A3.b

Il Corso di Laurea in Viticoltura ed Enologia è ad accesso programmato secondo le disposizioni previste dalla Legge 2 Agosto 1999, n. 264. La graduatoria di merito sarà formulata secondo l'ordine decrescente del voto riportato all'esame di stato per il conseguimento del Diploma di scuola secondaria superiore dichiarato da ciascun candidato in sede di presentazione della domanda di partecipazione. In caso di parità di punteggio, prevale il candidato più giovane, ai sensi dell'art. 2, comma 9, della Legge 191/98. Per i

¹ Artt. 7, 10, 11 del Regolamento Didattico di Ateneo.

² L'accesso programmato a livello nazionale è disciplinato dalla legge 264 del 1999 e successive modifiche e integrazioni.

cittadini non comunitari residenti all'estero sarà formata apposita graduatoria separata con i medesimi criteri sopra indicati. Essi concorreranno per una graduatoria esclusiva per la copertura dei posti ad essi riservati.

Il bando per l'ammissione al corso di laurea è pubblicato sul sito www.unina.it e sul sito del Dipartimento di Agraria.

Qualora il numero degli aspiranti studenti al corso di laurea in Viticoltura ed enologia fosse superiore al numero indicato nel bando, potranno immatricolarsi soltanto gli studenti utilmente collocati nella graduatoria di merito. Noti gli esiti, gli studenti utilmente collocati nella graduatoria di merito per l'accesso al corso di laurea in Viticoltura ed Enologia provvederanno al perfezionamento della procedura di immatricolazione entro i termini stabiliti dal bando di concorso per l'ammissione al primo anno. Il giorno successivo alla scadenza di tale termine verrà reso noto se sono rimasti posti disponibili. Tali posti saranno assegnati a coloro che ne faranno richiesta entro e non oltre i termini fissati dal regolamento didattico di Ateneo fino a esaurimento dei posti previsti dal bando.

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

Art. 6

Attività didattiche e Crediti Formativi Universitari

Ogni attività formativa prescritta dall'ordinamento del CdS viene misurata in crediti formativi universitari (CFU). Ogni CFU corrisponde convenzionalmente a 25 ore di lavoro³ per studente e comprende le ore di didattica assistita e le ore riservate allo studio personale o ad altre attività formative di tipo individuale.

Per il Corso di Studio oggetto del presente Regolamento, le ore di didattica assistita per ogni CFU, stabilite in relazione al tipo di attività formativa, sono le seguenti⁴:

- Lezione frontale: 7-8 ore per CFU (aa 2022-23)
- Seminario: 7-8 ore per CFU (aa 2022-23)
- Esercitazioni didattiche assistite: 7-8 ore per CFU (aa 2022-23)
- Attività di laboratorio: 7-8 ore per CFU (aa 2022-23)
- Tirocinio: 25 ore per CFU⁵ (aa 2022-23).

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

³ Secondo l'Art. 5, c. 1 del DM 270/2004 "Al credito formativo universitario corrispondono 25 ore di impegno complessivo per studente; con decreto ministeriale si possono motivatamente determinare variazioni in aumento o in diminuzione delle predette ore per singole classi, entro il limite del 20 per cento".

⁴ Il numero di ore tiene conto delle indicazioni presenti nell'Art. 6, c. 2 del RDA "delle 25 ore complessive, per ogni CFU, sono riservate alla lezione frontale dalle 5 alle 10 ore, o in alternativa sono riservate alle attività seminariali dalle 6 alle 10 ore o dalle 8 alle 12 ore alle attività di laboratorio, salvo nel caso in cui siano previste attività formative ad elevato contenuto sperimentale o pratico, e fatte salve differenti disposizioni di legge".

⁵ Per l'attività di Tirocinio (DM interministeriale 142/1998), fatte salve ulteriori specifiche disposizioni, il numero di ore di lavoro pari a 1 CFU non possono essere inferiori a 25. [\[indicare di seguito nella nota le eventuali diverse disposizioni normative, ad es. "LM-13: 1 CFU = 30 ore, Nota MUR, Direttore Cuomo, Prot. 570/2011; LM-51, L-24: 1 CFU = 20 ore di attività formative professionalizzanti + 5 ore di attività supervisionata di approfondimento, D.M. 654/2022 \(Art. 2 Tirocinio pratico-valutativo \(TPV\)\)"\]](#)

Art. 7

Articolazione delle modalità di insegnamento

L'attività didattica viene svolta in modalità: Corso di studio convenzionale

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

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

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

Art. 8

Prove di verifica delle attività formative⁶

1. La Commissione di Coordinamento Didattico, nell'ambito dei limiti normativi previsti⁷, stabilisce il numero degli esami e le altre modalità di valutazione del profitto che determinano l'acquisizione dei crediti formativi universitari. Gli esami sono individuali e possono consistere in prove scritte, orali, pratiche, grafiche, tesine, colloqui o combinazioni di tali modalità.
2. Le modalità di svolgimento delle verifiche pubblicate nelle schedine insegnamento e il calendario degli esami saranno resi noti agli studenti prima dell'inizio delle lezioni sul sito web del Dipartimento.
3. Lo svolgimento degli esami è subordinato alla relativa prenotazione che avviene in via telematica. Qualora lo studente non abbia potuto procedere alla prenotazione per ragioni che il Presidente della Commissione considera giustificate, lo studente può essere egualmente ammesso allo svolgimento della prova d'esame, in coda agli altri studenti prenotati.
4. Prima della prova d'esame, il Presidente della Commissione accerta l'identità dello studente, che è tenuto ad esibire un documento di riconoscimento in corso di validità e munito di fotografia.
5. La valutazione a seguito di esame è espressa con votazione in trentesimi, l'esame è superato con la votazione minima di diciotto trentesimi, la votazione di trenta trentesimi può essere accompagnata dalla lode per voto unanime della Commissione. La valutazione a seguito di verifiche del profitto diverse dall'esame è espressa con un giudizio di idoneità.
6. Le prove orali di esame sono pubbliche, nel rispetto della normativa vigente in materia di sicurezza. Qualora siano previste prove scritte, il candidato ha il diritto di prendere visione del/i proprio/i elaborato/i dopo la correzione.
7. Le Commissioni d'esame sono disciplinate dal Regolamento Didattico di Ateneo.

Art. 9

Struttura del corso e piano degli studi

1. La durata legale del Corso di Studio è di 3 anni. È altresì possibile l'iscrizione sulla base di un contratto secondo le regole fissate dall'Ateneo (Art. 21 Regolamento Didattico di Ateneo).

Lo studente dovrà acquisire 180 CFU⁸, riconducibili alle seguenti Tipologie di Attività Formative (TAF):

A) di base,

B) caratterizzanti,

⁶ Art. 20 del Regolamento Didattico di Ateneo.

⁷ Ai sensi dei DD.MM. 16.3.2007 in ciascun Corso di Studio gli esami o prove di profitto previsti non possono essere più di 20 (lauree; Art. 4, c. 2), 12 (lauree magistrali; Art. 4, c. 2), 30 (lauree a ciclo unico quinquennali) o 36 (lauree a ciclo unico sessennali; Art. 4, c. 3).

⁸ Il numero complessivo di CFU per l'acquisizione del relativo titolo deve essere così inteso: laurea a ciclo unico sessennale, 360 CFU; laurea a ciclo unico quinquennale, 300 CFU; laurea triennale, 180 CFU; laurea magistrale, 120 CFU.

- C) affini o integrative,
 - D) a scelta dello studente⁹,
 - E) per la prova finale,
 - F) ulteriori attività formative.
2. La laurea si consegue dopo avere acquisito 180 CFU con il superamento degli esami, in numero non superiore a 20, e lo svolgimento delle altre attività formative.
Fatta salva diversa disposizione dell'ordinamento giuridico degli studi universitari, ai fini del conteggio si considerano gli esami sostenuti nell'ambito delle attività di base, caratterizzanti e affini o integrative nonché nell'ambito delle attività autonomamente scelte dallo studente (TAF D, conteggiate nel numero di uno)¹⁰. Restano escluse dal conteggio le prove che costituiscono un accertamento di idoneità relativamente alle attività di cui all'Art. 10 comma 5 lettere c), d) ed e) del D.M. 270/2004¹¹. Gli insegnamenti integrati, composti da due o più moduli, prevedono un'unica prova di verifica.
 3. Per acquisire i CFU relativi alle attività a scelta autonoma, lo studente ha libertà di scelta tra tutti gli insegnamenti attivati presso l'Ateneo, purché coerenti con il progetto formativo. Tale coerenza viene valutata dalla Commissione di Coordinamento Didattico del CdS. Anche per l'acquisizione dei CFU relativi alle attività a scelta autonoma è richiesto il "superamento dell'esame o di altra forma di verifica del profitto" (Art. 5, c. 4 del D.M. 270/2004).
 4. Il piano di studi sintetizza la struttura del corso elencando gli insegnamenti previsti suddivisi per anno di corso ed eventualmente per curriculum. Alla fine della tabella del piano di studi sono elencate le propedeuticità previste dal Corso di Studio. Il piano degli studi offerto agli studenti, con l'indicazione dei settori scientifico-disciplinari e dell'ambito di afferenza, dei crediti, della tipologia di attività didattica è riportato nell'Allegato 1 al presente Regolamento.
 5. Ai sensi dell'Art. 11, c. 4-bis del DM 270/2004, è possibile conseguire il titolo secondo un piano di studi individuale comprendente anche attività formative diverse da quelle previste dal Regolamento didattico, purché in coerenza con l'Ordinamento didattico del Corso di Studio dell'anno accademico di immatricolazione. Il Piano di Studi individuale è approvato dalla Commissione di Coordinamento Didattico.

Art. 10 Obblighi di frequenza¹²

1. In generale, la frequenza alle lezioni frontali è a) fortemente consigliata ma non obbligatoria

⁹ Corrispondenti ad almeno 12 CFU per le lauree triennali e ad almeno 8 CFU per le lauree magistrali (Art. 4, c. 3 del D.M. 16.3.2007).

¹⁰ Art. 4, c. 2 dell'Allegato 1 al D.M. 386/2007.

¹¹ Art. 10, c. 5 del D.M. 270/2004: "Oltre alle attività formative qualificanti, come previsto ai commi 1, 2 e 3, i Corsi di Studio dovranno prevedere: a) attività formative autonomamente scelte dallo studente purché coerenti con il progetto formativo [TAF D]; b) attività formative in uno o più ambiti disciplinari affini o integrativi a quelli di base e caratterizzanti, anche con riguardo alle culture di contesto e alla formazione interdisciplinare [TAF C]; c) attività formative relative alla preparazione della prova finale per il conseguimento del titolo di studio e, con riferimento alla laurea, alla verifica della conoscenza di almeno una lingua straniera oltre l'italiano [TAF E]; d) attività formative, non previste dalle lettere precedenti, volte ad acquisire ulteriori conoscenze linguistiche, nonché abilità informatiche e telematiche, relazionali, o comunque utili per l'inserimento nel mondo del lavoro, nonché attività formative volte ad agevolare le scelte professionali, mediante la conoscenza diretta del settore lavorativo cui il titolo di studio può dare accesso, tra cui, in particolare, i tirocini formativi e di orientamento di cui al decreto 25 marzo 1998, n. 142, del Ministero del lavoro [TAF F]; e) nell'ipotesi di cui all'articolo 3, comma 5, attività formative relative agli stages e ai tirocini formativi presso imprese, amministrazioni pubbliche, enti pubblici o privati ivi compresi quelli del terzo settore, ordini e collegi professionali, sulla base di apposite convenzioni".

¹² Art. 20, c. 8 del Regolamento Didattico di Ateneo.

In caso di singoli insegnamenti con frequenza obbligatoria, tale opzione è indicata nella relativa Schedina insegnamento/attività disponibile nell'Allegato 2.

2. Qualora il docente preveda una modulazione del programma diversa tra studenti frequentanti e non, questa è indicata nella singola Scheda Insegnamento pubblicata sulla pagina web del corso e sul sito docentiUniNA.
3. La frequenza alle attività seminariali che attribuiscono crediti formativi è obbligatoria. Le relative modalità di verifica del profitto per l'attribuzione di CFU è compito della CCD.

Art. 11

Propedeuticità e conoscenze pregresse

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

Art. 12

Calendario didattico del CdS

Il calendario didattico del CdS viene reso disponibile sul sito web del Dipartimento prima dell'inizio delle lezioni.

Art. 13

Criteri per il riconoscimento dei crediti acquisiti in altri Corsi di Studio della stessa Classe¹³

Per gli studenti provenienti da Corsi di Studio della stessa Classe o contemporaneamente iscritti ad essi la Commissione di Coordinamento Didattico assicura il riconoscimento del maggior numero possibile di crediti formativi universitari acquisiti dallo studente presso il Corso di studi di provenienza e/o contemporaneamente frequentato, secondo i criteri di cui al successivo articolo 14. Il mancato riconoscimento di crediti formativi universitari deve essere adeguatamente motivato. Resta fermo che la quota di crediti formativi universitari relativi al medesimo settore scientifico-disciplinare direttamente riconosciuti allo studente, non può essere inferiore al 50% di quelli già conseguiti.

Art. 14

Criteri per il riconoscimento dei crediti acquisiti in Corsi di Studio di diversa Classe, in corsi di studio universitari o di livello universitario, attraverso corsi singoli, presso Università telematiche e in Corsi di Studio internazionali¹⁴; criteri per il riconoscimento di CFU per attività extra-curricolari

1. Il riconoscimento dei crediti acquisiti in Corsi di Studio di diversa Classe, in Corsi di studio universitari o di livello universitario, attraverso corsi singoli, presso Università telematiche e in Corsi di Studio internazionali, avviene ad opera della struttura didattica competente, sulla base dei seguenti criteri:
 - analisi del programma svolto;
 - valutazione della congruità dei settori scientifico disciplinari e dei contenuti delle attività formative in cui lo studente ha maturato i crediti con gli obiettivi formativi specifici del Corso

¹³ Art. 16 del Regolamento Didattico di Ateneo.

¹⁴ Art. 16 del Regolamento Didattico di Ateneo.

di Studio e delle singole attività formative da riconoscere, perseguendo comunque la finalità di mobilità degli studenti.

Il riconoscimento è effettuato fino a concorrenza dei crediti formativi universitari previsti dall'ordinamento didattico del Corso di Studio. Il mancato riconoscimento di crediti formativi universitari deve essere adeguatamente motivato.

2. L'eventuale riconoscimento di CFU relativi ad esami superati come corsi singoli potrà avvenire entro il limite di 36 CFU, ad istanza dell'interessato e in seguito all'approvazione delle strutture didattiche competenti. Il riconoscimento non potrà concorrere alla riduzione della durata legale del Corso di Studio, così come determinata dall'Art. 8, c. 2 del D.M. 270/2004, fatta eccezione per gli studenti che si iscrivono essendo già in possesso di un titolo di studio di pari livello¹⁵.
3. Relativamente ai criteri per il riconoscimento di CFU per attività extra-curricolari, ai sensi dell'Art. 3, comma 2, del D.M. 931/2024, entro un limite massimo di 48 CFU (Corsi di Laurea e Corsi di Laurea Magistrale a ciclo unico) e 24 CFU (Corsi di Laurea Magistrale), possono essere riconosciute le seguenti attività (Art. 2 del D.M. 931/2024):
 - conoscenze e abilità professionali, certificate ai sensi della normativa vigente, nonché altre conoscenze e abilità maturate in attività formative di livello post-secondario;
 - attività formative svolte nei cicli di studio presso gli istituti di formazione della pubblica amministrazione, nonché altre conoscenze e abilità maturate in attività formative di livello post-secondario alla cui progettazione e realizzazione abbia concorso l'Università;
 - conseguimento da parte dello studente di medaglia olimpica o paralimpica ovvero del titolo di campione mondiale assoluto, campione europeo assoluto o campione italiano assoluto nelle discipline riconosciute dal Comitato olimpico nazionale italiano o dal Comitato italiano paralimpico.

Art. 15

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

L'iscrizione a singoli corsi di insegnamento, previsti dal Regolamento di Ateneo¹⁶, è disciplinata dal "Regolamento di Ateneo per l'iscrizione a corsi singoli di insegnamento attivati nell'ambito dei Corsi di Studio"¹⁷.

Art. 16

Caratteristiche e modalità di svolgimento della prova finale

Fonte: SUA

Quadro: A5a (RAD) e A5b

La laurea in Viticoltura ed enologia si consegue dopo il superamento di una prova finale, che consiste nella preparazione di un elaborato di approfondimento bibliografico inerente ad una materia del percorso formativo e nella sua esposizione e discussione davanti alla Commissione di laurea composta da almeno 5 docenti. L'argomento scelto per la preparazione dell'elaborato è concordato con un docente relatore e deve contenere le più recenti acquisizioni sull'argomento prescelto e mettere in luce le capacità di sintesi e di comunicazione dello studente.

Il voto finale è determinato dall'attribuzione di un massimo di 11 punti da aggiungere alla media delle votazioni conseguite nei singoli esami espressa in cento decimi. I punti verranno

¹⁵ D.R. n. 1348/2021.

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

¹⁷ D.R. n. 3241/2019.

attribuiti considerando la valutazione della prova finale, la velocità della carriera, l'acquisizione di CFU all'estero.

Il superamento della prova finale attribuisce i relativi CFU e l'attribuzione del titolo stabiliti dall'ordinamento degli studi. Per ulteriori dettagli sulla prova finale si rimanda al punto 'Modalità di svolgimento della prova finale' del Regolamento didattico del CdS.

La prova finale si svolge di regola nell'aula Magna della sede di Viale Italia di Avellino.

La prova consiste nella discussione, avvalendosi anche di tecnologie multimediali, in seduta pubblica di fronte ad una commissione di minimo 5 membri, di un elaborato compilativo.

L'elaborato può essere redatto anche in lingua inglese e deve contenere le più recenti acquisizioni sull'argomento prescelto e mettere in luce le capacità di sintesi e di comunicazione dello studente.

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

La valutazione della prova finale sarà espressa dalla Commissione sulla base dei seguenti parametri:

- 1) correttezza, completezza e chiarezza dell'esposizione orale e dell'elaborato;
- 2) capacità di elaborazione critica;
- 3) indipendenza e capacità organizzativa del candidato;
- 4) originalità del contributo;
- 5) valutazione della carriera accademica dello studente.

Il superamento della prova finale attribuisce i relativi CFU e il titolo stabiliti dall'ordinamento degli studi.

La votazione di 110/110 può essere accompagnata dalla lode per voto unanime della Commissione di esame di laurea. Ulteriori informazioni sono disponibili sul sito del Dipartimento di Agraria nella Sezione Didattica.

Art. 17

Linee guida per le attività di tirocinio e stage

1. Gli studenti iscritti al CdS possono decidere di effettuare attività di tirocinio o *stage* formativi presso Enti o Aziende convenzionati con l'Ateneo. Le attività di tirocinio e *stage* sono obbligatorie, e concorrono all'attribuzione di crediti formativi per le Altre attività formative a scelta dello studente inserite nel piano di studi, così come previsto dall'Art. 10, comma 5, lettere d ed e, del D.M. 270/2004¹⁸.
2. Le modalità di svolgimento e le caratteristiche di tirocini e *stage* sono disciplinate dalla CCD con un apposito regolamento.
3. L'Università degli Studi di Napoli Federico II, per il tramite della Commissione per il Coordinamento didattico del CdS e l'Ufficio interno per la didattica, assicura un costante contatto con il mondo del lavoro, per offrire a studenti e laureati dell'Ateneo concrete opportunità di tirocini e *stage* e favorirne l'inserimento professionale.

Art. 18

Decadenza dalla qualità di studente¹⁹

Incorre nella decadenza lo studente che non abbia sostenuto esami per otto anni accademici consecutivi, a meno che il suo contratto non stabilisca condizioni diverse. In ogni caso, la decadenza

¹⁸ I tirocini *ex lettera d* possono essere sia interni che esterni; tirocini e *stage ex lettera e* possono essere solo esterni.

¹⁹ Art. 21 del Regolamento Didattico di Ateneo.

va comunicata allo studente a mezzo posta elettronica certificata o altro mezzo idoneo che ne attesti la ricezione.

Art. 19

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

1. I docenti e ricercatori svolgono il carico didattico assegnato secondo quanto disposto dal Regolamento didattico di Ateneo e nel Regolamento sui compiti didattici e di servizio agli studenti dei professori e ricercatori e sulle modalità per l'autocertificazione e la verifica dell'effettivo svolgimento²⁰.
2. Docenti e ricercatori devono garantire almeno due ore di ricevimento ogni 15 giorni (o per appuntamento in ogni caso concesso non oltre i 15 giorni) e comunque garantire la reperibilità via posta elettronica.
3. Il servizio di tutorato ha il compito di orientare e assistere gli studenti lungo tutto il corso degli studi e di rimuovere gli ostacoli che impediscono di trarre adeguato giovamento dalla frequenza dei corsi, anche attraverso iniziative rapportate alle necessità e alle attitudini dei singoli.
4. L'Università assicura servizi e attività di orientamento, di tutorato e assistenza per l'accoglienza e il sostegno degli studenti. Tali attività sono organizzate dall'Ufficio Orientamento e dall'Ufficio Sinapsi, in collaborazione con le singole Strutture Didattiche, secondo quanto stabilito dal RDA nell'articolo 8.

Art. 20

Valutazione della qualità delle attività svolte

1. La Commissione di Coordinamento Didattico attua tutte le forme di valutazione della qualità delle attività didattiche previste dalla normativa vigente secondo le indicazioni fornite dal Presidio della Qualità di Ateneo.
2. Al fine di garantire agli studenti del Corso di Studio la qualità della didattica nonché di individuare le esigenze degli studenti e di tutte le parti interessate, l'Università degli Studi di Napoli Federico II si avvale del sistema di Assicurazione Qualità (AQ)²¹, sviluppato in conformità al documento "Autovalutazione, Valutazione e Accreditamento del Sistema Universitario Italiano" dell'ANVUR, utilizzando:
 - indagini sul grado di inserimento dei laureati nel mondo del lavoro e sulle esigenze post-lauream;
 - dati estratti dalla somministrazione del questionario per la valutazione della soddisfazione degli studenti per ciascun insegnamento presente nel piano di studi, con domande relative alle modalità di svolgimento del corso, al materiale didattico, ai supporti didattici, all'organizzazione, alle strutture.I requisiti derivanti dall'analisi dei dati sulla soddisfazione degli studenti, discussi e analizzati dalla Commissione di Coordinamento Didattico e dalla Commissione Paritetica Docenti Studenti (CPDS), sono inseriti fra i dati di ingresso nel processo di progettazione del servizio e/o fra gli obiettivi della qualità.
3. L'organizzazione dell'AQ sviluppata dall'Ateneo realizza un processo di miglioramento continuo degli obiettivi e degli strumenti adeguati per raggiungerli, facendo in modo che in tutte le strutture siano attivati processi di pianificazione, monitoraggio e autovalutazione che

²⁰ D.R. n. 2482//2020.

²¹ Il sistema di Assicurazione Qualità, basato su un approccio per processi e adeguatamente documentato, è progettato in maniera tale da identificare le esigenze degli studenti e di tutte le parti interessate, per poi tradurle in requisiti che l'offerta formativa deve rispettare.

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

Art. 21

Norme finali

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

Art. 22

Pubblicità ed entrata in vigore

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

ALLEGATO 1.1
REGOLAMENTO DIDATTICO DEL CORSO DI STUDIO
VITICOLTURA ED ENOLOGIA
CLASSE L-25

Scuola: Agraria e Medicina Veterinaria

Dipartimento: Agraria

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

PIANO DEGLI STUDI

LEGENDA

Tipologia di Attività Formativa (TAF):

A = Base

B = Caratterizzanti

C = Affini o integrativi

D = Attività a scelta

E = Prova finale e conoscenze linguistiche

F = Ulteriori attività formative

I Anno									
Denominazione Insegnamento	SSD	Modulo	CFU	Ore	Tipologia Attività	Modalità	TAF	Ambito disciplinare	Obbligatorio / a scelta
Botanica generale e sistematica	BIO/03 BIOS-01/A	unico	9	63	Lezione frontale	In presenza	A	DB	Obbligatorio
Matematica	MAT/08 MATH-05/A	unico	6	42	Lezione frontale	In presenza	A	DMFIS	Obbligatorio
Fondamenti di chimica generale, inorganica e chimica organica (12 CFU) Corso integrato		CI	12	84					Obbligatorio
Chimica generale ed inorganica (Modulo)	CHIM/03 CHEM-03/A	mod	6	42	Lezione frontale	In presenza	A	DC	
Chimica organica (Modulo)	CHIM/06 CHEM-05/A	mod	6	42	Lezione frontale	In presenza			
Fisica	FIS/01 PHYS-01/A	unico	6	42	Lezione frontale	In presenza	A	DMFIS	Obbligatorio
Genetica Agraria	AGR/07 AGRI-06/A	unico	9	63	Lezione frontale	In presenza	B	DB	Obbligatorio
Laboratorio di analisi chimica del vino	AGR/15 AGRI-07/A	unico	6	42	Laboratorio	In presenza	B	DIAFR	Obbligatorio
Abilità informatiche e telematiche (idoneità)			2				F		Obbligatorio
Lingua (idoneità)			4				E		Obbligatorio
Altre attività			3				F		A scelta

II Anno									
Denominazione Insegnamento	SSD	Modulo	CFU	Ore	Tipologia Attività	Modalità	TAF	Ambito disciplinare	Obbligatorio / a scelta
Enologia I (corso integrato)		CI	12	84					Obbligatorio
Chimica enologica (Modulo)	AGR/15 AGRI- 07/A	mod		42	Lezione frontale	In presenza	B	DIAFR	
Tecnologia della vinificazione (Modulo)	AGR/15 AGRI- 07/A	mod		42	Lezione frontale	In presenza	B	DIAFR	
Agronomia	AGR/02 AGRI- 02/A	unico	6	42	Lezione frontale	In presenza	B	DPV	Obbligatorio
Fondamenti di chimica e biochimica agraria	AGR/13 AGRI- 07/E1	unico	9	63	Lezione frontale	In presenza	C		Obbligatorio
Microbiologia enologica	AGR/16 AGRI- 08/A	unico	9	63	Lezione frontale	In presenza	B	DPV	Obbligatorio
Economia dell'impresa vitivinicola	AGR/01 AGRI- 01/A	unico	9	63	Lezione frontale	In presenza	B	DEEG	Obbligatorio
Viticoltura	AGR/03 AGRI- 03/A	unico	12	84	Lezione frontale	In presenza	B	DPV	Obbligatorio

III Anno									
Denominazione Insegnamento	SSD	Modulo	CFU	Ore	Tipologia Attività <i>(lezione frontale, laboratorio ecc.)</i>	Modalità <i>(in presenza, a distanza)</i>	TAF	Ambito disciplinare	Obbligatorio / a scelta
Patologia ed entomologia della vite Corso integrato		CI	10	70					Obbligatorio
Patologia (Modulo)	AGR/12 AGRI-05/B	mod	5	35	Lezione frontale	In presenza	B	DD	
Entomologia (Modulo)	AGR/11 AGRI-05/A	mod	5	35	Lezione frontale	In presenza	B	DD	
Impiantistica enologica e meccanica agraria	AGR/09 AGRI-04/B	unico	9	63	Lezione frontale	In presenza	C		Obbligatorio
Marketing e normative per il settore vitivinicolo	AGR/01 AGRI-01/A	unico	6	42	Lezione frontale	In presenza	B	DEEG	Obbligatorio
Analisi sensoriale del vino	AGR/15 AGRI-07/A	unico	6	42	Lezione frontale	In presenza	B	DIAFR	Obbligatorio
Enologia 2	AGR/15 AGRI-07/A	unico	9	63	Lezione frontale	In presenza	B	DIAFR	Obbligatorio
Esami a scelta dello studente			12	63	Lezione frontale	In presenza	D		Obbligatorio
Tirocinio		unico	10		Tirocinio	In presenza	F		Obbligatorio
Prova finale			4				E		Obbligatorio

Ambito Disciplinare

DB = Discipline biologiche

DC = Discipline chimiche

DEEG = Discipline economiche, estimative e giuridiche

DD = Discipline della difesa

DFA = Discipline forestali e ambientali

DPV = Discipline delle produzioni vegetali

DSA = Discipline delle scienze animali

MFIS = Discipline matematiche, fisiche, informatiche e statistiche

DIAFR = Discipline dell'ingegneria agraria, forestale e della rappresentazione

Elenco delle propedeuticità

Fondamenti di chimica generale, inorganica e chimica organica (12 CFU) Corso integrato per Enologia I

Fondamenti di chimica generale, inorganica e chimica organica, Botanica generale e sistematica e Genetica agraria per Microbiologia enologica

Botanica generale e sistematica per Viticoltura

Enologia I per Enologia II

ALLEGATO 2.1

REGOLAMENTO DIDATTICO DEL CORSO DI STUDIO

VITICOLTURA ED ENOLOGIA

CLASSE L-25

Scuola: Agraria e Medicina Veterinaria

Dipartimento: Agraria

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

Insegnamento: Botanica generale e sistematica	Lingua di erogazione dell'Insegnamento: Italiano
SSD: BIOS-01/A	CFU: 9 CFU
Anno di corso: I	Tipologia di Attività Formativa: B/DB
Modalità di svolgimento: In presenza	
Contenuti estratti dalla declaratoria del SSD coerenti con gli obiettivi formativi del corso: Botanica generale: biologia dei vegetali a tutti i livelli di organizzazione. Di questi organismi studia i meccanismi riproduttivi, l'organizzazione strutturale e funzionale. Botanica sistematica: studia la diversità tassonomica e biologica dei vegetali attuali e la loro evoluzione.	
Obiettivi formativi: L'insegnamento si propone di fornire agli studenti le conoscenze di base e gli strumenti metodologici necessari per il prosieguo degli studi con particolare riferimento alla comprensione di: 1) organizzazione strutturale delle piante superiori, evidenziando le relazioni fra aspetti citologici, morfo-anatomici e funzionali; 2) sistemi di propagazione vegetativa e processi riproduttivi; 3) organizzazione del regno vegetale, evoluzione degli organismi vegetali, classificazione e identificazione dei principali taxa di interesse agronomico.	
Propedeuticità in ingresso: nessuna Propedeuticità in uscita: nessuna	
Tipologia degli esami e delle altre prove di verifica del profitto: L'esame consiste in una unica prova finale scritta su argomenti in programma e svolti durante il corso.	

ALLEGATO 2.1

REGOLAMENTO DIDATTICO DEL CORSO DI STUDIO

VITICOLTURA ED ENOLOGIA

CLASSE L-25

Scuola: Scuola di Agraria e Medicina Veterinaria

Dipartimento: Agraria

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

Insegnamento: Genetica agraria		Lingua di erogazione dell'Insegnamento: Italiano	
SSD: AGRI-06/A		CFU: 9	
Anno di corso: I	Tipologia di Attività Formativa: C/DIAFR		
Modalità di svolgimento: In presenza			
Contenuti estratti dalla declaratoria del SSD coerenti con gli obiettivi formativi del corso: Struttura, funzione, espressione e regolazione dei geni e dei genomi, ereditarietà negli organismi procarioti ed eucarioti d'interesse agrario e, in particolare, alla vite			
Obiettivi formativi: L'insegnamento si propone di fornire agli studenti le basi sul flusso dell'informazione genetica contenuta nella molecola del DNA, sulla trasmissione dei caratteri ereditari e sulla variabilità nei caratteri osservabili nei procarioti e negli eucarioti, con particolare riferimento alla vite.			
Propedeuticità in ingresso: Nessuna Propedeuticità in uscita: Nessuna			
Tipologia degli esami e delle altre prove di verifica del profitto: Alla fine del corso è prevista una prova scritta e una prova orale.			

ALLEGATO 2.1

REGOLAMENTO DIDATTICO DEL CORSO DI STUDIO

VITICOLTURA ED ENOLOGIA

CLASSE L-25

Scuola: Agraria e Medicina Veterinaria

Dipartimento: Agraria

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

Insegnamento: Fondamenti di Chimica Generale, Inorganica e Organica		Lingua di erogazione dell'Insegnamento: Italiano	
SSD: Chimica Generale e Inorganica: CHEM-03/A Chimica Organica: CHEM-05/A		CFU: Chimica Generale e Inorganica: 6 CFU Chimica Organica: 6 CFU	
Anno di corso: 2023-2024	Tipologia di Attività Formativa: Fondamentale		
Modalità di svolgimento: In presenza			
Contenuti estratti dalla declaratoria del SSD coerenti con gli obiettivi formativi del corso: La Chimica Generale e Inorganica si occupa delle proprietà chimiche degli elementi e dei loro composti inorganici, di origine naturale e sintetica, nei loro aspetti teorici e applicativi avendo alla base lo studio e l'approfondimento del sistema periodico degli elementi. La Chimica Organica si occupa dei composti del Carbonio, sia di origine naturale sia sintetica. Sono oggetto di studio l'elucidazione dei meccanismi attraverso i quali i composti organici si formano e si trasformano in laboratorio e nei sistemi naturali e ambientali.			
Obiettivi formativi: Il corso intende fornire le conoscenze di base della chimica dei composti inorganici, con una particolare attenzione alla natura del legame chimico, ai principi di reattività, al concetto di equilibrio, alle caratteristiche di acidi e basi. Inoltre, il corso intende fornire le conoscenze di base della chimica dei composti organici, con una particolare attenzione alla natura del legame chimico e ai principi di reattività. Lo studio della chimica organica sarà rivolto principalmente alla comprensione delle caratteristiche chimiche dei gruppi funzionali e dei principali meccanismi di reazione con una particolare attenzione agli aspetti stereochimici. L'obiettivo generale del corso è di fornire allo studente le conoscenze di base e gli strumenti necessari per affrontare in autonomia le problematiche di natura chimica, soprattutto connesse a pratiche vitivinicole, che si presenteranno sia nel percorso formativo successivo sia in campo lavorativo.			
Propedeuticità in ingresso: Non sono previste propedeuticità in ingresso.			
Propedeuticità in uscita: Enologia I			
Tipologia degli esami e delle altre prove di verifica del profitto: scritto e orale			

ALLEGATO 2.1

REGOLAMENTO DIDATTICO DEL CORSO DI STUDIO

VITICOLTURA ED ENOLOGIA

CLASSE L-25

Scuola: Agraria e Medicina Veterinaria

Dipartimento: Agraria

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

Insegnamento: Fondamenti di Chimica e Biochimica Agraria	Lingua di erogazione dell'Insegnamento: italiano	
SSD: AGRI-07/E1 Chimica Agraria		CFU: 9
Anno di corso: II	Tipologia di Attività Formativa:	
Modalità di svolgimento: in presenza		
Contenuti estratti dalla declaratoria del SSD coerenti con gli obiettivi formativi del corso: Gli aspetti chimici, biochimici, pedologici ed ecologici del sistema suolo-acqua-pianta-atmosfera sia nell'ambiente agrario, sia in quello forestale, sia in quello antropogenico; miglioramento e ripristino della fertilità del suolo per la sostenibilità delle colture; conservazione, protezione e recupero dell'ambiente agroforestale.		
Obiettivi formativi: Il corso si propone di fornire agli studenti: - le conoscenze di base delle proprietà chimiche, fisicochimiche e biochimiche delle componenti minerali e organiche dei suoli che determinano il comportamento dei nutrienti e degli inquinanti e ne influenzano la produttività; - le conoscenze di base per la comprensione dei principali processi molecolari e funzionali nelle piante (sia a livello cellulare che di organismo), con particolare riferimento agli aspetti relativi al complesso sistema suolo-pianta-atmosfera. In laboratorio, lo studente trasferirà le nozioni teoriche di base ad esperienze pratiche di laboratorio, integrando e approfondendo alcuni aspetti della materia per completare il percorso formativo.		
Propedeuticità in ingresso: Chimica generale ed inorganica, chimica organica Si consiglia allo studente che accede a questo corso di avere una buona preparazione dei fondamenti della matematica, fisica, chimica e biologia vegetale. Questi prerequisiti sono forniti dai corsi di base erogati durante il primo anno di corso Propedeuticità in uscita: nessuna		
Tipologia degli esami e delle altre prove di verifica del profitto: Prova orale.		

ALLEGATO 2.1

REGOLAMENTO DIDATTICO DEL CORSO DI STUDIO

VITICOLTURA ED ENOLOGIA

CLASSE L-25

Scuola: Agraria e Medicina Veterinaria

Dipartimento: Agraria

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

Insegnamento: Matematica	Lingua di erogazione dell'Insegnamento: Italiano
SSD: MATH-05/A	CFU: 6 CFU
Anno di corso: I	Tipologia di Attività Formativa: C/DIAFR
Modalità di svolgimento: In presenza	
Contenuti estratti dalla declaratoria del SSD coerenti con gli obiettivi formativi del corso: Strumenti di base dell'analisi matematica (funzione di variabile reale, limite, derivata); analisi dei grafici di funzioni elementari.	
Obiettivi formativi: Scopo del corso è fornire agli studenti le conoscenze di base riguardanti il calcolo e l'utilizzo di strumenti matematici per applicazioni alle discipline del Corso di Studi. Lo studente dovrà dimostrare di essere in grado di applicare le conoscenze matematiche alle materie caratterizzanti il Corso di Studi ed in particolare: applicare strumenti di calcolo di base dell'analisi matematica alla risoluzione di problemi di economia, biologia, enologia, idrologia e chimica; analizzare grafici di funzioni elementari con particolare riferimento a processi biologici.	
Propedeuticità in ingresso: nessuna Propedeuticità in uscita: nessuna	
Tipologia degli esami e delle altre prove di verifica del profitto: Combinazione di una prova scritta e di una prova orale.	

ALLEGATO 2.1

REGOLAMENTO DIDATTICO DEL CORSO DI STUDIO

VITICOLTURA ED ENOLOGIA

CLASSE L-25

Scuola: Agraria e Medicina Veterinaria

Dipartimento: Agraria

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

Insegnamento: Laboratorio di analisi chimica del vino		Lingua di erogazione dell'Insegnamento: Italiano	
SSD: AGRI-07/A		CFU: 6 CFU	
Anno di corso: I	Tipologia di Attività Formativa: C/DIAFR		
Modalità di svolgimento: In presenza			
Contenuti estratti dalla declaratoria del SSD coerenti con gli obiettivi formativi del corso: Le analisi chimiche e la valutazione delle proprietà fisiche e sensoriali degli ingredienti/materie prime e dei prodotti trasformati e, nello specifico, in uva e vino.			
Obiettivi formativi: L'obiettivo formativo è di fornire tutte le conoscenze relative alla chimica analitica di base e alle metodiche analitiche utilizzate per effettuare le analisi principali dell'uva e del vino. Il corso fornisce tutte le competenze relative alle analisi di base dell'uva e del vino necessarie alla loro lavorazione e commercializzazione. Il corso consta di un 50 % di attività pratiche di laboratorio. Consente di acquisire familiarità con le analisi di laboratorio comuni e di esaminare i limiti di ciascun tipo di analisi.			
Propedeuticità in ingresso: nessuna Propedeuticità in uscita: nessuna			
Tipologia degli esami e delle altre prove di verifica del profitto: Combinazione di una prova pratica di laboratorio e una prova orale.			

ALLEGATO 2.1

REGOLAMENTO DIDATTICO DEL CORSO DI STUDIO

VITICOLTURA ED ENOLOGIA

CLASSE L-25

Scuola: Agraria e Medicina Veterinaria

Dipartimento: Agraria

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

Insegnamento: ENOLOGIA I	Lingua di erogazione dell'Insegnamento: Italiano
SSD: AGRI-07/A - Modulo Chimica Enologica (6 CFU) AGRI-07/A - Modulo Tecnologia delle vinificazioni (6 CFU)	CFU: 12 CFU
Anno di corso: II	Tipologia di Attività Formativa: C/DIAFR
Modalità di svolgimento: In presenza	
Contenuti estratti dalla declaratoria del SSD coerenti con gli obiettivi formativi del corso: Tematiche di natura biologica, chimica, fisica e tecnologica che sono alla base delle operazioni e dei processi della filiera agroalimentare e, nello specifico, in quella vitivinicola	
Obiettivi formativi: L'obiettivo formativo è di fornire tutte le conoscenze relative ai costituenti chimici dell'uva e del vino, alle principali tecnologie di vinificazione e alla evoluzione dei composti chimici di rilevanza enologica durante la produzione e l'invecchiamento del vino.	
Propedeuticità in ingresso: Fondamenti di chimica generale, inorganica e chimica organica (12 CFU) Propedeuticità in uscita: Enologia II	
Tipologia degli esami e delle altre prove di verifica del profitto: Combinazione di una prova scritta e una prova orale.	

ALLEGATO 2.1

REGOLAMENTO DIDATTICO DEL CORSO DI STUDIO

VITICOLTURA ED ENOLOGIA

CLASSE L-25

Scuola: Agraria e Medicina Veterinaria

Dipartimento: Agraria

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

Insegnamento: Agronomia	Lingua di erogazione dell'Insegnamento: Italiano
SSD: AGRI-02/A	CFU: 6 CFU
Anno di corso: II	Tipologia di Attività Formativa: C/DIAFR
Modalità di svolgimento: In presenza	
Contenuti estratti dalla declaratoria del SSD coerenti con gli obiettivi formativi del corso: Il settore compendia i temi di ricerca inerenti agli agro-ecosistemi, ai fattori che controllano il sistema pianta-ambiente e alle interazioni che vi si instaurano.	
Obiettivi formativi: L'insegnamento si propone di fornire agli studente le capacità di calcolo delle principali grandezze in gioco nella gestione dell'Agro-Ecosistema vitivinicolo, la possibilità di sapere valutare in maniera autonoma i processi biogeochimici dell'Agro-Ecosistema vitivinicolo e di indicare le principali metodologie pertinenti alla misura dei fenomeni ed alla definizione degli aspetti quantitativi delle tecniche di coltivazione e di proporre nuove soluzioni in relazione ai diversi scenari di cambiamenti in atto (climatici, socio-economici, di mercato). Inoltre, deve far si che gli studenti debbano saper spiegare a persone non esperte le nozioni d base sugli Agro-Ecosistemi. Infine, deve far si che gli studenti debbano essere in grado di aggiornarsi o ampliare le proprie conoscenze attingendo in maniera autonoma a testi, articoli scientifici, propri dei settori dell'agronomia e dell'ecologia agraria e debbano poter acquisire in maniera graduale la capacità di seguire seminari specialistici, conferenze, master.	
Propedeuticità in ingresso: nessuna	
Propedeuticità in uscita: nessuna	
Tipologia degli esami e delle altre prove di verifica del profitto: Prova orale.	

ALLEGATO 2.1

REGOLAMENTO DIDATTICO DEL CORSO DI STUDIO

VITICOLTURA ED ENOLOGIA

CLASSE L-25

Scuola: Agraria e Medicina Veterinaria

Dipartimento: Agraria

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

Insegnamento: Economia dell'impresa vitivinicola	Lingua di erogazione dell'Insegnamento: Italiano
SSD: AGRI-01/A	CFU: 9 CFU
Anno di corso: II	Tipologia di Attività Formativa: C/DEEG
Modalità di svolgimento: Lezioni frontali, esercitazioni e seminari.	
Contenuti estratti dalla declaratoria del SSD coerenti con gli obiettivi formativi del corso: Analisi economica, organizzativa e gestionale delle imprese agricole impegnate nel comparto del vino.	
Obiettivi formativi: L'obiettivo principale del corso è fornire agli studenti le conoscenze di base per l'analisi del mercato del vino e dell'attività delle imprese in agricoltura. La formazione è finalizzata a identificare il legame tra l'ambiente competitivo, la strategia e il modello di business dell'impresa, le sue scelte di gestione (di produzione, canale commerciale e di logistica) e i risultati ottenuti.	
Propedeuticità in ingresso: nessuna Propedeuticità in uscita: nessuna	
Tipologia degli esami e delle altre prove di verifica del profitto: L'esame finale consiste in una prova scritta e orale.	

ALLEGATO 2.1

REGOLAMENTO DIDATTICO DEL CORSO DI STUDIO

VITICOLTURA ED ENOLOGIA

CLASSE L-25

Scuola: di Agraria e Medicina Veterinaria

Dipartimento: di Agraria

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

Insegnamento: Microbiologia Enologica	Lingua di erogazione dell'Insegnamento: Italiano
SSD: AGRI-08/A	CFU: 9
Anno di corso: II	Tipologia di Attività Formativa: Caratterizzante
Modalità di svolgimento: In presenza (a distanza solo in casi eccezionali)	
Contenuti estratti dalla declaratoria del SSD coerenti con gli obiettivi formativi del corso: Attività didattico-formative nel campo della biochimica, biodiversità, ecologia, fisiologia, genetica e tassonomia dei microrganismi di interesse enologico.	
Obiettivi formativi: La prima parte del corso mira fornire agli studenti le nozioni di base su come sono fatti, come funzionano e quale ruolo ricoprono in natura i microrganismi. Mentre, la seconda parte, si pone l'obiettivo fornire informazioni più dettagliate sui microrganismi che possono ricorrere nei processi di vinificazione, dall'uva alla bottiglia, considerandone proprietà utili e dannose. Il corso, inoltre, vuole fornire allo studente contenuti e linguaggio necessari per consentirgli di approfondire autonomamente le tematiche trattate nel corso, di seguire seminari di ecologia microbica degli ambienti di vinificazione di livello più approfondito, di comprendere le tematiche relative alle colture starter di nuova generazione.	
Propedeuticità in ingresso: Fondamenti di chimica generale, inorganica e chimica organica, Botanica generale e sistematica e Genetica Agraria	
Propedeuticità in uscita: Nessuna	
Tipologia degli esami e delle altre prove di verifica del profitto: Solo esame orale	

ALLEGATO 2.1

REGOLAMENTO DIDATTICO DEL CORSO DI STUDIO

VITICOLTURA ED ENOLOGIA

CLASSE L-25

Scuola: Agraria e Medicina Veterinaria

Dipartimento: Agraria

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

Insegnamento: Viticoltura	Lingua di erogazione dell'Insegnamento: Italiano
SSD: AGRI-03/A	CFU: 12 CFU
Anno di corso: II	Tipologia di Attività Formativa: C/DPV
Modalità di svolgimento: In presenza	
Contenuti estratti dalla declaratoria del SSD coerenti con gli obiettivi formativi del corso: I principi generali dell'arboricoltura, la propagazione, la biologia e la fisiologia delle piante arboree e dei loro prodotti, anche in post-raccolta, la valutazione della qualità dei frutti e dei prodotti che ne derivano, le agrobiotecnologie delle diverse specie da frutto, ornamentali e per la produzione di biomasse legnose.	
Obiettivi formativi: L'obiettivo formativo è di fornire tutte le conoscenze di base relative all'organografia e alla fisiologia della pianta di vite, all'interazione tra la pianta di vite e l'ambiente e alla tecnica viticola. Il corso consente di familiarizzare con le principali scelte che è possibile adottare in pre- e post-impianto per una corretta gestione viticola del vigneto (scelta del portinnesto e del vitigno, potatura, raccolta, nutrizione, ecc.).	
Propedeuticità in ingresso: Botanica generale e sistematica	
Propedeuticità in uscita: nessuna	
Tipologia degli esami e delle altre prove di verifica del profitto: Prova orale.	

ALLEGATO 2.1

REGOLAMENTO DIDATTICO DEL CORSO DI STUDIO

VITICOLTURA ED ENOLOGIA

CLASSE L-25

Scuola: Agraria e Medicina veterinaria

Dipartimento: Agraria

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

Insegnamento: ENOLOGIA 2	Lingua di erogazione dell'Insegnamento: Italiano
SSD: AGRI-07/A (Scienze e tecnologie alimentari)	CFU: 9
Anno di corso: III	Tipologia di Attività Formativa: Caratterizzante
Modalità di svolgimento: in presenza	
Contenuti estratti dalla declaratoria del SSD coerenti con gli obiettivi formativi del corso: <p>L'insegnamento affronta temi di natura fisica e tecnologica che sono alla base dei processi e degli impianti della filiera vitivinicola e della gestione della qualità dei prodotti vitivinicoli. Le competenze formative riguardano i processi della tecnologia enologica, incluse la tecnologia del condizionamento e della distribuzione dei prodotti vitivinicoli, la detergenza e la sanificazione degli impianti e dei vasi vinari, la valutazione delle proprietà fisiche e sensoriali dei prodotti vitivinicoli, la gestione della qualità dei prodotti vitivinicoli.</p>	
Obiettivi formativi: <p>L'insegnamento si propone di fornire agli studenti le nozioni di base relative alle operazioni di trattamento e stabilizzazione del vino. In particolare, verranno trasmesse le conoscenze scientifiche di base finalizzate alla scelta e alla corretta gestione delle diverse pratiche enologiche, in relazione alla tipologia, alle caratteristiche chimico-fisiche e alla qualità del vino prodotto. Inoltre, verranno fornite le conoscenze di base relative alla prevenzione e gestione dei principali difetti sensoriali del vino.</p>	
Propedeuticità in ingresso: Enologia 1	
Propedeuticità in uscita: nessuna	
Tipologia degli esami e delle altre prove di verifica del profitto: Esame orale	

ALLEGATO 2.1

REGOLAMENTO DIDATTICO DEL CORSO DI STUDIO

VITICOLTURA ED ENOLOGIA

CLASSE L-25

Scuola: Agraria e Medicina Veterinaria

Dipartimento: Agraria

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

Insegnamento: Impiantistica enologica e meccanica agraria		Lingua di erogazione dell'Insegnamento: Italiano	
SSD: AGRI-04/B		CFU: 9 CFU	
Anno di corso: III	Tipologia di Attività Formativa: A		
Modalità di svolgimento: In presenza			
Contenuti estratti dalla declaratoria del SSD coerenti con gli obiettivi formativi del corso: Meccanica agraria e meccanizzazione agricola, macchine e impianti per i processi dei biosistemi agricoli e delle industrie agro-alimentari con particolare riguardo al settore vitivinicolo.			
Obiettivi formativi: Fornire agli studenti le nozioni di base relative alla filiera tecnologica di cantina e gli strumenti e le conoscenze necessari ad individuare i principali parametri operativi e le prestazioni delle operazioni coinvolte nel processo.			
Propedeuticità in ingresso: nessuna Propedeuticità in uscita: nessuna			
Tipologia degli esami e delle altre prove di verifica del profitto: Prova orale.			

ALLEGATO 2.1

REGOLAMENTO DIDATTICO DEL CORSO DI STUDIO

VITICOLTURA ED ENOLOGIA

CLASSE L-25

Scuola: Agraria e medicina veterinaria

Dipartimento: Agraria

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

Insegnamento: Analisi sensoriale del vino	Lingua di erogazione dell'Insegnamento: italiano
SSD: AGRI-07/A: scienze e tecnologie alimentari	CFU: 6
Anno di corso: 3	Tipologia di Attività Formativa: affine/integrative
Modalità di svolgimento: in presenza	
Contenuti estratti dalla declaratoria del SSD coerenti con gli obiettivi formativi del corso: tematiche di natura biochimica, chimica, fisica e tecnologica che sono alla base delle operazioni e dei processi della filiera enologica con particolare riferimento alla composizione e la valutazione delle proprietà sensoriali di uve e vini	
Obiettivi formativi: L'insegnamento si propone di fornire agli studenti le nozioni di base teoriche e pratiche sui metodi di analisi sensoriale e dei relativi aspetti statistici applicati alla degustazione tecnica del vino. L'insegnamento si propone infine di trasferire allo studente il linguaggio tecnico sui temi trattati. L'obiettivo finale è quello di fornire allo studente le conoscenze e le abilità necessarie al controllo, alla gestione e alla comunicazione della qualità sensoriale del vino.	
Propedeuticità in ingresso: no Propedeuticità in uscita: no	
Tipologia degli esami e delle altre prove di verifica del profitto: L'esame consta di una prova orale.	

ALLEGATO 2.1

REGOLAMENTO DIDATTICO DEL CORSO DI STUDIO IN

VITICOLTURA ED ENOLOGIA

CLASSE L-25

Scuola: Agraria e medicina veterinaria

Dipartimento: Agraria

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

Insegnamento: Patologia ed entomologia della vite (Corso integrato)	Lingua di erogazione dell'Insegnamento: italiano
SSD: Modulo Patologia: SSD AGRI-05/B Modulo Entomologia agraria: SSD AGRI-05/A	CFU: Modulo Patologia: 5 Modulo Entomologia: 5
Anno di corso: III	Tipologia di Attività Formativa: Modulo Patologia: C/DD* Modulo Entomologia: C/DD* *= C = formative caratterizzanti; DD= discipline della difesa
Modalità di svolgimento: in presenza	
Contenuti estratti dalla declaratoria del SSD coerenti con gli obiettivi formativi del corso: Modulo Patologia: SSD AGR/12 Temi di ricerca affrontati dal SSD AGR/12 coerenti con gli obiettivi formativi del corso: malattie delle piante e dei prodotti vegetali causate da agenti biotici (virus, procarioti, funghi, fanerogame parassite) e da fattori abiotici, approfondendo anche le basi anatomiche e fisiologiche dei meccanismi di aggressione dei patogeni e di resistenza delle piante, e integra le conoscenze acquisite nell'ideazione e messa a punto di mezzi diagnostici, strategie e tecniche di difesa rispettose dell'ambiente. Modulo Entomologia: SSD AGR/11 Temi di ricerca affrontati dal SSD AGR/11 coerenti con gli obiettivi formativi del corso: morfologia, fisiologia, sistematica, ecologia ed etologia degli organismi animali di interesse agrario, forestale, urbano, merceologico e medico-veterinario, gli artropodi e i nematodi, alle relative interazioni biocenotiche e integra le conoscenze nella messa a punto di strategie e metodi di controllo delle specie dannose ivi compresi i vertebrati, la protezione e il potenziamento di quelle utili.	

Obiettivi formativi:

Obiettivo dell'insegnamento è quello di fornire agli studenti le nozioni di base relative alla patologia vegetale, con particolare riferimento alle avversità della vite dovute a fattori abiotici e biotici e di fornire nozioni basilari di morfologia, anatomia, fisiologia, ecologia, sistematica e controllo di insetti, acari e nematodi di importanza economica in ambito viticolo. Saranno inoltre introdotti i concetti di base della fitoiatria e della diagnostica applicate al settore viticolo e saranno presentate le principali strategie di controllo delle più comuni avversità della vite.

Propedeuticità in ingresso:

Modulo Patologia: nessuna

Modulo Entomologia: nessuna

Propedeuticità in uscita: nessuna

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

Modulo Patologia: ai fini della valutazione l'esame orale consiste nella formulazione di almeno 6 domande.

Modulo Entomologia: ai fini della valutazione l'esame orale consiste nella formulazione di almeno 8 domande.

ALLEGATO 2.1

REGOLAMENTO DIDATTICO DEL CORSO DI STUDIO

VITICOLTURA ED ENOLOGIA

CLASSE L25

Scuola: SCUOLA DI AGRARIA E VETERINARIA

Dipartimento: Agraria

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

Insegnamento: Marketing e normative per il settore vitivinicolo	Lingua di erogazione dell'Insegnamento: Italiano	
SSD: AGRI-01/A	CFU: 6	
Anno di corso: 3	Tipologia di Attività Formativa: Didattica frontale	
Modalità di svolgimento: In presenza		
Contenuti estratti dalla declaratoria del SSD coerenti con gli obiettivi formativi del corso: Aspetti economici, politici, gestionali ed estimativi della produzione, trasformazione, distribuzione, mercato e consumo dei prodotti del settore primario.		
Obiettivi formativi: Fornire gli strumenti per gestire le decisioni relative al prodotto, alla comunicazione di marketing, al prezzo, alla gestione dei canali distributivi e della marca, e le normative di settore.		
Propedeuticità in ingresso: Nessuna Propedeuticità in uscita: Nessuna		
Tipologia degli esami e delle altre prove di verifica del profitto: esame orale		

ALLEGATO 2.2

REGOLAMENTO DIDATTICO DEL CORSO DI STUDI VITICOLTURA ED ENOLOGIA

CLASSE L-25

Scuola: Agraria e Medicina veterinaria

Dipartimento: Agraria

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

Attività formativa: ex art. 10, comma 5, lettera d	Lingua di erogazione dell'Attività: italiano
Attività: <ol style="list-style-type: none">1- Tirocini formativi e di orientamento presso aziende convenzionate con l'Ateneo che concorrono al raggiungimento degli obiettivi formativi del CdS2- Ulteriori conoscenze linguistiche;3- Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro;4- Abilità informatiche e telematiche;	CFU: <ol style="list-style-type: none">1. 10 CFU2. 4 CFU3. 3 CFU4. 2 CFU
Anno di corso: 1. III 2. I 3. III 4. I	Tipologia di Attività Formativa: F
Modalità di svolgimento: in presenza	
Obiettivi formativi: l'attività concorre <i>al raggiungimento di obiettivi formativi di tipo:</i> <ol style="list-style-type: none">1. <i>professionalizzante per il mondo del lavoro</i>2. Linguistico3. <i>professionalizzante per il mondo del lavoro</i>4. <i>informatico</i>	
Propedeuticità in ingresso: nessuna	
Propedeuticità in uscita:	
Tipologia delle prove di verifica del profitto: Idoneità	