



Università degli Studi di Verona, Facoltà di Scienze MM. FF. NN.

**Consiglio di Corso di Laurea di
Scienze e Tecnologie Viticole ed Enologiche**

Villa Lebrecht
Via della Pieve, 70
37020 S. Floriano (VR)
Tel. 045 6835612
Fax 045 6835613

REGOLAMENTO DIDATTICO

Laurea triennale in	Scienze e Tecnologie Viticole ed Enologiche
Classe	20 - Scienze e Tecnologie Agrarie, Agroalimentari e Forestali
Facoltà	Scienze MM.FF.NN., Università degli Studi di Verona

Art. 1. Finalità

1. Il presente regolamento disciplina l'articolazione dei contenuti e le modalità organizzative e di funzionamento del Corso di Laurea triennale in Scienze e Tecnologie Viticole ed Enologiche, classe 20 - Scienze e Tecnologie Agrarie, Agroalimentari e Forestali.
2. Il Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Viticole ed Enologiche è un corso di laurea organizzato dall' Ateneo di Verona
3. Il Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Viticole ed Enologiche attivato nell'A.A. 2001/2002, si svolge presso l'Università degli Studi di Verona nella sede staccata di San Floriano di Valpolicella dall'A.A. 2006/2007.

Art. 2. Obiettivi formativi del Corso di laurea

I laureati in "Scienze e Tecnologie Viticole ed Enologiche" dovranno acquisire le seguenti conoscenze:

- una solida conoscenza dei principi di base della matematica e della fisica, della chimica generale, inorganica ed organica, della biologia e dell'economia vitivinicola;
- una solida conoscenza dei meccanismi chimici, biologici e fisici sottesi al funzionamento dell'agro ecosistema viticolo, dei diversi sistemi produttivi e dei principali processi utilizzati in campo enologico;
- una solida preparazione nelle tecniche di progettazione e gestione del vigneto anche dal punto di vista della difesa;
- una solida preparazione nelle tecniche di gestione della cantina nelle varie fasi dell'elaborazione del vino;
- una specifica conoscenza degli aspetti economici e gestionali dell'impresa e del sistema vitivinicolo, del quadro istituzionale e normativo nazionale e comunitario per il settore vitivinicolo, del marketing aziendale e collettivo.

Il laureato dovrà acquisire le seguenti capacità ed abilità:

- sapere applicare in pieno campo, in cantina e nell'organizzazione aziendale, le conoscenze apprese durante il CdL;
- sapere interpretare ed applicare le normative di settore;
- sapere utilizzare le fonti di informazioni per il settore vitivinicolo;
- saper operare con sicurezza nel laboratorio di analisi viticola ed enologica;
- saper utilizzare negli incontri con interlocutori stranieri un' adeguata conoscenza almeno della lingua inglese;
- saper utilizzare gli strumenti informatici, multimediali e telematici.

Gli studenti dovranno, inoltre, avere:

- abilità relazionali per organizzare e gestire un'impresa vitivinicola e per confrontarsi con competitors locali, nazionali ed internazionali, con gli attori a monte e a valle della filiera vitivinicola, e con le istituzioni pubbliche e private;
- predisposizione a forme collaborative tra imprese e istituzioni pubbliche e private;
- propensione alla tutela delle tradizioni e delle specificità locali;
- attenzione all'innovazione tecnologica e alla sua implementazione nel sistema aziendale.

Il tempo riservato allo studio personale o ad altre attività formative di tipo individuale è pari al 60% dell'impegno orario complessivo, con possibilità di percentuali minori per singole attività formative ad elevato contenuto sperimentale o pratico, come ad esempio attività formative di laboratorio, per le quali il tempo riservato allo studio è almeno il 40%.

Art. 3. Obiettivi formativi specifici degli insegnamenti

Agronomia (AGR/02)

Obiettivi formativi: fornire agli studenti le conoscenze agronomiche di base per la caratterizzazione delle diverse tipologie di suolo e per la gestione delle tecniche colturali nel sistema vigneto.

Analisi sensoriale (AGR/15)

Obiettivi del corso: apprendimento delle interazioni tra il vino e gli organi di senso e conoscenza delle tecniche di analisi sensoriale: psicofisiologia sensoriale, il sistema di analisi sensoriale, i test di analisi sensoriale, le applicazioni dell'analisi sensoriale.

Analisi statistica dei dati (SECS-S/01)

Il corso intende fornire gli elementi base della *statistica*, metodologia di analisi che studia quantitativamente i fenomeni collettivi sulla base dell'osservazione, rilevazione ed elaborazione della realtà. Gli strumenti dell'analisi statistica permettono di sintetizzare i fenomeni considerati migliorandone la comprensione sia a livello descrittivo, sia nel tentativo di interpretare le leggi che tali fenomeni governano.

Biochimica agraria (AGR/ 13)

Il corso si propone di fornire agli studenti le basi necessarie per la comprensione delle trasformazioni chimiche che la materia subisce all'interno degli organismi viventi mettendoli in relazione con aspetti qualitativi e tecnologici della produzione agraria con particolare riferimento a tematiche della viticoltura ed enologia. Lo scopo sarà perseguito attraverso lo studio: delle principali molecole biologiche in rapporto alle strutture che formano e alle proprietà di queste ultime; delle proprietà e funzioni degli enzimi e loro regolazione; della bioenergetica e del trasporto trans-membrana; dei cicli metabolici e la loro regolazione; del metabolismo di N e S.

Biologia (BIO/01)

Il corso si prefigge di fornire una preparazione di base sull'organizzazione e sui meccanismi fondamentali di funzionamento di cellule, tessuti ed organi nelle piante e negli animali, in chiave comparativa ed evolutiva. Verranno approfonditi alcuni aspetti riguardanti strutture e funzioni peculiari delle cellule vegetali e i processi di differenziazione che portano alla formazione dei diversi tessuti delle piante. Verranno inoltre trattati elementi di anatomia e morfologia dei vegetali in generale e con particolare riferimento alla vite.

Chimica generale e inorganica (CHIM/03)

Il corso si pone come obiettivi l'acquisizione dei concetti fondamentali della chimica generale e di alcune nozioni di chimica inorganica. In particolare:

1. i modelli ed i concetti generali quali mezzi di giustificazione e di previsione delle proprietà fisiche e chimiche di sistemi a grado crescente di complessità: atomo isolato, molecole e ioni isolati, sostanze pure, sistemi non reattivi a più componenti (omogenei ed eterogenei), sistemi reattivi;
2. i concetti e metodi per la previsione qualitativa e quantitativa delle variazioni delle grandezze, intensive ed estensive, di sistemi chimici in evoluzione.

Chimica organica (CHIM/06)

Gli obiettivi del corso sono:

1. fare apprendere allo studente il metodo scientifico con cui si affronta la chimica organica;
2. fornire allo studente le basi per l'interpretazione dei principali fenomeni che avvengono nei sistemi biologici e negli alimenti a seguito dei processi tecnologici e durante la conservazione;
3. mostrare come una lettura in chiave molecolare costituisca la base per una corretta informazione su settori fondamentali, quali quello alimentare, biotecnologico e ambientale;
4. fornire conoscenze sulle metodologie sperimentali impiegate a livello dei laboratori di ricerca e di controllo.

Controllo della qualità del vino (AGR/15, CHIM/01)

L'obiettivo del corso è di fornire agli studenti una conoscenza di base sulla strumentazione da laboratorio utilizzabile nel settore enologico e sviluppare la loro capacità di valutare le caratteristiche qualitative del vino, sulla base di parametri di analisi strumentale.

Difesa della vite I: Entomologia (AGR/11)

Il corso si propone di fornire le conoscenze di base su morfologia, fisiologia, biologia e danni di insetti, acari e nematodi infestanti la vite, nonché di fornire gli strumenti per comprendere e applicare in modo ottimale le strategie di lotta contro gli stessi, salvaguardando l'ambiente e potenziando l'azione degli antagonisti naturali.

Difesa della vite II: Patologia (AGR/12)

Lo studente acquisirà conoscenze di base riguardo alle principali malattie e agli agenti patogeni della vite, finalizzate alla comprensione delle relazioni pianta-patogeno, degli approcci diagnostici e dei principi fondanti la difesa fitosanitaria. Acquisirà inoltre specifiche informazioni relative alla gestione della difesa fitosanitaria nel vigneto e alla normativa nazionale e comunitaria inerente.

Economia dell'azienda vitivinicola (SSD AGR/01)

Il corso affronta dapprima gli aspetti istituzionali, organizzativi ed economici specifici dell'azienda vitivinicola. Successivamente vengono forniti allo studente gli strumenti conoscitivi per l'analisi e la valutazione delle performance, sia a livello di processi di produzione agricola che di trasformazione enologica. Particolare attenzione viene inoltre dedicata all'analisi delle relazioni tra impresa ed ambiente esterno con riferimento alle problematiche di commercializzazione e valorizzazione delle produzioni vinicole. Si approfondiscono, infine, i rapporti tra politiche di marketing aziendale e collettivo.

Enologia I (AGR/ 15)

Fornire allo studente gli elementi di base sulla composizione chimica dei mosti e dei vini, sul chimismo delle trasformazioni di diversa natura: chimica, fisica, enzimatica, biochimica e tecnologica. Creare i presupposti culturali per un apprendimento dell'enologia con una visione generale ed unitaria dei processi di trasformazione dell'uva e di elaborazione dei vini. Fornire elementi di metodo per il collegamento con le altre discipline scientifiche di base di cui si avvale la tecnica enologica.

Enologia II (AGR/15)

Il corso si propone di fornire allo studente conoscenze specifiche per la produzione di vini caratteristici dei diversi ambienti e territori. Le vinificazioni per la produzione di vini bianchi, rossi e rosati. Vinificazioni particolari: vini novelli, spumanti e frizzanti. Vini biologici, vini passiti, vini aromatizzati e liquorosi... Tecniche di trasformazione di semilavorati. Altre trasformazioni dei prodotti vitivinicoli.

Fisica (FIS/07)

Il corso si propone di dare allo studente le conoscenze di base dei fenomeni fisici e delle applicazioni nei vari ambiti scientifici, le conoscenze di base degli errori di misura, della statistica e delle leggi degli eventi, per definire tendenze, medie e fare previsioni.

Fisiologia vegetale (BIO/04)

Il corso si propone di illustrare i principali meccanismi fisiologici e molecolari inerenti la crescita e lo sviluppo delle piante. Gli argomenti trattati sono il bilancio idrico, il trasporto xilematico e floematico, la biosintesi e la funzione degli ormoni, la fotomorfogenesi, l'adattamento agli stress abiotici, i principali metaboliti secondari.

Genetica e miglioramento genetico (AGR/07)

Il corso si propone di illustrare nella parte inerente la genetica i meccanismi di trasmissione e di espressione dell'informazione genetica a livello molecolare, cellulare, d'organismo, di popolazione. Verranno sviluppate le quattro principali aree della genetica: genetica della trasmissione, genetica molecolare, genetica di popolazione e genetica quantitativa. Il miglioramento genetico fornirà gli strumenti genomici moderni necessari per analizzare l'operato antropico nella costituzione delle varietà di vite coltivata e affronterà lo studio e l'utilizzazione della variabilità genetica naturale ed indotta.

Impiantistica enologica (AGR/09)

Il corso si propone di fornire allo studente gli elementi di conoscenza dei processi, degli impianti e dei materiali enologici. Si propone inoltre di far acquisire allo studente capacità di scelta e di gestione dei fattori critici dei processi enologici.

Economia del sistema vitivinicolo (AGR/01)

Il corso fornisce, in primo luogo, i principi dell'economia agro-alimentare. Successivamente guida alla comprensione della struttura e dell'organizzazione delle filiere vitivinicole quali elementi costitutivi del sistema agro-industriale e del più ampio sistema economico e territoriale. Vengono affrontate le nuove tendenze della domanda di vino e le sue relazioni con l'offerta ed il canale distributivo. Il corso approfondisce anche gli effetti economici dell'innovazione sul settore, nonché i meccanismi di coordinamento orizzontale e verticale tra i segmenti della filiera vitivinicola. In questo ambito particolare attenzione è rivolta all'analisi delle relazioni tra i sistemi d'impresa vitivinicole e le istituzioni nell'ambito della produzione di vini tipici.

Matematica (MAT/05)

Il corso si propone di dare allo studente gli strumenti di base della matematica per potere eseguire calcoli e progetti e inquadrare i fenomeni naturali in un contesto di rigore metodologico.

Meccanizzazione viticola (AGR/09)

Fornire le conoscenze e competenze relative alle macchine per la viticoltura, necessarie sia per operare direttamente nel mondo produttivo, sia per svolgere assistenza tecnica alle aziende viticole

Microbiologia agraria (AGR/16)

Il corso si propone di fornire le conoscenze di base e le nozioni generali per lo studio del mondo microbico, come base per gli approfondimenti di corsi successivi più specializzanti, quali la microbiologia enologica e l'enologia. Verrà illustrata la struttura, fisiologia, biochimica, genetica, le strategie metaboliche e l'ecologia dei microrganismi, e sarà dato rilievo all'importanza delle attività da essi svolte e il loro impatto sugli ecosistemi naturali e umani. Verranno illustrate e discusse le tecniche basilari di microbiologia e le più recenti acquisizioni in materia di metodiche di caratterizzazione dei microrganismi.

Microbiologia enologica (AGR/16)

Gli obiettivi principali del corso sono la conoscenza dell'ecologia microbica delle uve e dei vini, gli aspetti biotecnologici della fermentazione e della trasformazione dei mosti e dei vini, la stabilità del prodotto finito. Inoltre il corso intende fornire un quadro esauriente ed innovativo del ruolo dei microrganismi sulla qualità organolettica e sul mantenimento delle caratteristiche di tipicità del vino che si vuole ottenere. Ad una base di conoscenze generali di microbiologia enologica verranno associate tematiche applicative intese ad ottimizzare il processo fermentativo e il suo controllo.

Politica vitivinicola (AGR/01)

Il corso nella prima parte si propone di approfondire le conoscenze sull'evoluzione del quadro normativo comunitario e nazionale al fine di evidenziare opportunità e vincoli indotti dalle politiche economiche vitivinicole sui sistemi delle imprese singole ed associate. Il corso approfondisce in questo ambito le politiche di sviluppo rurale con riflessi sul settore vitivinicolo, l'OCM vino, le politiche di tutela dei vini di qualità a marchio collettivo, l'istituzione, l'organizzazione e la gestione dei Consorzi di tutela. Vengono inoltre analizzate le fonti normative del diritto e gli elementi base di legislazione vitivinicola.

Chimica del suolo (AGR/13)

Introdurre lo studente alla conoscenza degli elementi costitutivi il terreno e dei processi chimici e chimico-fisici che in esso avvengono, con particolare riferimento alla sostanza organica al ciclo dell'azoto, del fosforo e ai cicli biogeochimici di nutrienti essenziali per la nutrizione delle piante.

Tecnologie e processi di trasformazione (AGR/15)

Il corso si propone di fornire allo studente le conoscenze tecnico-scientifiche di base per la comprensione dei principi e dei processi di conservazione e trasformazione dei prodotti alimentari.

In particolare, saranno fornite nozioni relative ai processi tecnologici ed alle operazioni unitarie, alla qualità e alla sicurezza alimentare.

Trattamento reflui e rifiuti (ING-IND/25)

Il corso fornisce allo studente le principali conoscenze sulle caratteristiche e quantità dei reflui e rifiuti di cantina, oltre alle nozioni sui processi tecnologici applicati a livello industriale per il controllo delle emissioni inquinanti ad essi associate. Al termine del corso lo studente dovrà essere in grado di definire e scegliere la miglior soluzione tecnologica applicabile in relazione all'obiettivo di qualità ambientale prefissato.

Viticultura generale (AGR/03)

Obiettivi formativi : Il corso introduce alla conoscenza della coltura della vite negli aspetti di base relativi alla tassonomia, all'ampelografia, al miglioramento genetico. Inizialmente viene presentato l'exkursus storico della vite e la sua diffusione mondiale dai centri nativi di differenziazione. Viene presentata la classificazione della vite e i metodi per l'identificazione varietale, sia tradizionali sia innovativi. Il corso prende in esame anche i risultati del miglioramento genetico per via vegetativa e per via sessuata.

Ecologia e fisiologia della vite (AGR/03)

Obiettivi formativi: Il corso approfondisce gli aspetti dell'ecologia viticola con particolare riferimento allo studio dei parametri ambientali e biologici che condizionano la distribuzione varietale. Approfondisce gli aspetti generali dell'ecologia viticola prendendo in considerazione gli elementi del territorio, siano essi permanenti o modificabili. Esamina gli elementi di fisiologia che subiscono influenze dall'ambiente di coltivazione e dalle tecniche colturali.

Tecniche viticole (AGR/03)

Obiettivi formativi: Il corso presenta le diverse tecniche colturali adottate in viticoltura, ne esamina le problematiche e i riflessi sulla produttività e la qualità. In particolare il corso prende in esame le diverse forme d'allevamento della vite e i sistemi di potatura, le tecniche di gestione del suolo dei vigneti, la gestione della chioma, le modalità di vendemmia.

Art. 4. Quadro dettagliato delle attività formative

Anno	Corso	Settore scientifico	Crediti	Ambito disciplinare
I	Matematica	MAT/05	5	Matematica, informatica, fisica e statistica
I	Chimica generale ed inorganica	CHIM/03	7	Chimica
I	Economia del sistema vitivinicolo	AGR/01	6	Economico, giuridico ed estimativo
I	Agronomia	AGR/03	3	Produzione vegetale
I	Biologia	BIO/01	5	Biologia
I	Analisi statistica dei dati	SECS-S/01	3	Matematica, informatica, fisica e statistica
I	Chimica organica	CHIM/06	8	Chimica
I	Fisica	FIS/07	5	Matematica, informatica, fisica e statistica
I	Viticultura generale	AGR/03	5	Produzione vegetale
I	Politica vitivinicola	AGR/01	6	Economico, giuridico ed estimativo
I	Inglese		2	
			55	
Anno	Insegnamento	Settore scientifico	Crediti	Ambito disciplinare
II	Biochimica agraria	AGR/13	5	Produzione vegetale
II	Tecnologie e processi di trasformazione	AGR/15	4	Tecnologia alimentare
II	Enologia I	AGR/15	6	Tecnologia alimentare
II	Microbiologia Agraria	AGR/16	6	Tecnologia alimentare
II	Fisiologia vegetale	BIO/04	4	Produzione vegetale
II	Impiantistica enologica	AGR/09	6	Genio rurale
II	Ecologia e fisiologia della vite	AGR/03	5	Produzione vegetale
II	Chimica del suolo	AGR/13	4	Produzione vegetale
II	Microbiologia enologica	AGR/16	6	Tecnologie alimentari
II	Enologia II	AGR/15	6	Tecnologia alimentare
II	Genetica e miglioramento genetico	AGR/07	6	Biologia
			58	
Anno	Insegnamento	Settore scientifico	Crediti	Ambito disciplinare
III	Tecniche viticole	AGR/03	6	Produzione vegetale
III	Analisi sensoriale	AGR/15	3	Tecnologia alimentare
III	Trattamento reflui e rifiuti	ING-IND/25	4	Tecnico
III	Economia dell'azienda vitivinicola	AGR/01	6	Economico, giuridico ed estimativo
III	Corso a scelta		3	
III	Corso a scelta		3	
III	Meccanizzazione viticola	AGR/09	4	Genio rurale
III	Difesa della vite: Entomologia	AGR/11	4	Difesa
III	Difesa della vite: Patologia	AGR/12	7	Difesa
III	Controllo della qualità del vino	AGR/15, CHIM/01	5	Tecnologia alimentare / Biologico-chimico
III	Corso a scelta		3	
III	Abilità informatiche relazionali		2	
III	Tirocinio		9	
III	Tesi		8	
			67	

Art. 5 Attività a scelta dello studente

Le attività a scelta dello studente (9 crediti) possono comprendere:

- qualsiasi insegnamento impartito presso l'Università di Verona, periodi di stage e altre attività formative previamente approvate dal Consiglio di Corso di Laurea.

Art. 6. Requisiti per l'accesso

Per accedere al corso di Laurea in SCIENZE E TECNOLOGIE VITICOLE ED ENOLOGICHE è necessario essere in possesso di un diploma di scuola secondaria superiore o di altro titolo di studio riconosciuto idoneo, che sarà indicato nel relativo bando di ammissione. L'accesso è programmato secondo un numero stabilito dalle competenti strutture didattiche per ciascun anno accademico. Tale numero dipende dalla disponibilità di posti nei laboratori didattici e nelle aule di lezione. L'ammissione avviene secondo una graduatoria relativa ad un test di ammissione a risposte multiple predeterminate e pesate, a carattere attitudinale, relative a: biologia, chimica, fisica, matematica e comprensione di un breve testo in lingua inglese o francese, le cui modalità verranno precisate nel bando di ammissione. Vengono richieste conoscenze acquisite in media nelle scuole superiori italiane.

Art. 7. Lingua Inglese

Per la laurea triennale è richiesto un livello "A2" di conoscenza della lingua inglese. Poiché all'acquisizione di questo livello sono riservati 2 crediti, è opportuna una conoscenza di base della lingua all'accesso. I crediti saranno acquisiti in seguito al superamento di un test del livello richiesto presso il Centro Linguistico di Ateneo. Ai fini dell'acquisizione dei crediti saranno ritenute valide anche le certificazioni rilasciate da scuole o istituti riconosciuti dal Ministero.

Art. 8. Modalità di svolgimento della didattica

Le forme di svolgimento della didattica possono comprendere:

- 1) Lezioni frontali
- 2) Esercitazioni e attività di laboratorio
- 3) Attività di tutorato
- 4) Seminari
- 5) Tirocinio
- 6) Attività di lezione in teledidattica

Art. 9. Programmazione didattica

Per i tre anni di corso l'attività didattica è suddivisa in due semestri.

Il Consiglio di Corso di Laurea elabora annualmente il programma delle attività didattiche definendo l'articolazione degli insegnamenti, nonché individuando, con l'accordo dei docenti interessati, i responsabili degli insegnamenti e delle diverse attività formative. Il Consiglio di Corso di Laurea valuta e approva le proposte formulate dai docenti sui contenuti e le modalità di svolgimento delle attività didattiche e degli esami.

Il Manifesto degli studi determina annualmente le date di inizio e fine dei periodi di studio e delle sessioni di esami di profitto, gli appelli di laurea, la ripartizione degli insegnamenti sui periodi di studio, l'attivazione di eventuali corsi di laboratorio e di corsi complementari a scelta dello studente. In particolare il Consiglio di Corso di Laurea determina annualmente l'insieme delle discipline entro cui uno studente può esercitare eventuali scelte, eventuali sbarramenti per l'iscrizione ad anni successivi ed eventuali propedeuticità tra gli insegnamenti. Queste informazioni sono parte integrante del Manifesto degli studi.

L'orario delle lezioni ed il relativo calendario degli esami sono resi noti almeno 1 mese prima dell'inizio dei singoli corsi e dell'inizio della relativa sessione d'esame.

Il calendario degli esami di profitto prevede almeno 6 appelli, distribuiti in almeno 3 sessioni nel corso dell'anno accademico, rispettando il principio della non sovrapposizione degli esami e delle lezioni. L'intervallo tra due appelli successivi è di almeno 2 settimane.

I docenti sono tenuti ad assicurare un minimo di due ore settimanali per il ricevimento degli studenti. Gli orari di ricevimento sono esposti a cura del Presidente del Corso di laurea.

Art. 10. Tirocinio

Le attività di tirocinio sono finalizzate a far acquisire allo studente una conoscenza diretta dei diversi settori professionali per l'inserimento nel mondo del lavoro e per l'acquisizione di abilità specifiche d'interesse professionale. Tali attività possono essere svolte nel contesto di corsi di laboratorio o seminari sotto la diretta responsabilità di un singolo

docente o presso aziende accreditate presso l'Ateneo di Verona, Enti della Pubblica Amministrazione, laboratori pubblici o privati.

Art. 11. Frequenza

La frequenza alle lezioni, esercitazioni e laboratori è obbligatoria. Per essere ammessi agli esami di profitto e' necessario aver ottenuto dai docenti la relativa attestazione di frequenza.

Ogni docente è libero di scegliere il metodo che ritiene più adeguato per il controllo della frequenza alle attività didattiche, dandone preventiva comunicazione agli studenti. E' compito del titolare del corso decidere l'ammissibilità dello studente all'esame di profitto in relazione alla frequenza.

Art. 12. Esami di profitto

Ogni docente è tenuto ad indicare prima dell'inizio dell'Anno Accademico, e contestualmente alla programmazione della didattica, le specifiche modalità di esame previste per il suo corso. L'esame si svolge successivamente alla conclusione del corso nei periodi previsti per gli appelli d'esame, in date proposte dai docenti responsabili dei corsi o concordate con essi. La verifica del profitto individuale raggiunto dallo studente ed il conseguente riconoscimento dei crediti maturati nelle varie attività formative sono effettuati con i seguenti criteri e modalità: alcune attività formative (che saranno indicate nel Manifesto degli studi) si concludono con un giudizio di merito; per tutte le altre sono previsti esami scritti e/o orali la cui votazione finale è espressa in trentesimi. L'esito della votazione si considera positivo ai fini dell'attribuzione dei crediti se si ottiene un punteggio di almeno 18/30. L'attribuzione della lode, nel caso di votazione almeno pari a 30/30, è a discrezione della commissione di esame e richiede l'unanimità dei suoi componenti.

Le commissioni di esame sono costituite da almeno due membri, di cui uno è il docente titolare del corso. Sono nominate, all'inizio di ogni Anno Accademico o di ogni periodo didattico, dal Presidente del Corso di laurea su proposta dei titolari degli insegnamenti.

Art. 13 Prova finale

Per essere ammessi alla prova finale occorre avere conseguito tutti i crediti nelle attività formative previste dal piano degli studi. Alla prova finale sono riservati 8 crediti. La Laurea in SCIENZE E TECNOLOGIE VITICOLE ED ENOLOGICHE è conseguita in seguito all'esito positivo dell'esame di Laurea. L'esame di Laurea consiste nella discussione di un elaborato scritto, inerente a tematiche della VITICOLTURA ED ENOLOGIA, redatto sotto la supervisione di un docente del Consiglio di Corso di Laurea, detto relatore, ed eventuali correlatori anche esterni al Corso di Laurea.

L'elaborato di tesi dovrà essere redatto in italiano con un riassunto obbligatorio in inglese e in italiano di almeno una pagina ed evidenziazione delle parole chiave.

La valutazione dell'elaborato sarà basata sui seguenti criteri: livello di approfondimento del lavoro svolto, impegno critico del laureando, accuratezza della sperimentazione (ove prevista), accuratezza dello svolgimento.

Il punteggio finale di Laurea è espresso in centodecimi con eventuale lode. Il punteggio minimo per il superamento dell'esame finale è di 66/110. La Commissione di laurea attribuisce un punteggio compreso tra 0 e *8 punti + 1 punto nel caso di laurea in corso; possono inoltre essere attribuiti da **0 a 4 punti sulla base del giudizio di due lettori indicati dal Presidente di CCL o da suo delegato.

Il voto di ammissione è determinato rapportando la media degli esami di profitto a 110 e successivamente arrotondando il risultato all'intero più vicino. A parità di distanza, si arrotonda all'intero superiore. L'attribuzione della lode, nel caso di una votazione almeno pari a 110/110, è a discrezione della commissione di esame e viene attribuita solo se il parere dei membri della commissione è unanime. Le modalità e le scadenze per la presentazione della domanda di Laurea e del relativo elaborato sono stabilite dal Consiglio di Corso di Laurea e dalle segreterie competenti con almeno 6 mesi di anticipo sulle date previste per gli appelli di Laurea. Il calendario degli appelli di Laurea costituisce parte integrante del Manifesto degli Studi.

La commissione per la prova finale deve includere 7 membri, di cui almeno 4 docenti di ruolo dell'Università di Verona con incarico di insegnamento presso il Corso di Laurea in SCIENZE E TECNOLOGIE VITICOLE ED ENOLOGICHE.

* **punteggio modificato con delibera 60/07-08 del 03.09.08**

** **punteggio modificato con delibera 56/07-08 del 21.07.08**

Art. 14. Riconoscimento dei crediti acquisiti in altri corsi di studio

Il Consiglio di Corso di Laurea è competente per il riconoscimento e l'accREDITAMENTO dei crediti conseguiti dallo studente, con relativo punteggio, in altri corsi di laurea. In caso di trasferimento dello studente da altro corso di laurea di questo Ateneo o da altre sedi universitarie, questo può avere luogo solo a seguito della presentazione di una dettagliata

documentazione rilasciata dalla sede di provenienza, che certifichi gli esami svolti con relativo voto ottenuto, crediti maturati e programma. Il Consiglio di Corso di Laurea effettuerà i riconoscimenti applicando i seguenti criteri:

1) per attività per le quali sia previsto un riferimento ad un settore disciplinare specifico ammesso nelle tabelle della *classe 20 in Scienze e tecnologie agrarie, agroalimentari e forestali*, il Consiglio di Corso di Laurea provvederà a riconoscere i crediti acquisiti dallo studente valutando caso per caso il contenuto delle attività formative ed il raggiungimento degli obiettivi formativi. In seguito a questa valutazione, il Consiglio di Corso di Laurea determinerà l'anno di iscrizione ed il curriculum di studi, detto piano di studi, necessario per conseguire il titolo. Ad integrazione di eventuali carenze di crediti, il Consiglio di Corso di Laurea può individuare, valutando caso per caso, le attività più opportune (tesine, esercitazioni pratiche o altre attività didattiche integrative) fino al raggiungimento dei crediti previsti per la singola attività. Non si possono integrare, con attività supplementari, insegnamenti per i quali si sono maturati un numero di crediti inferiori al 60% dei crediti necessari per quell'insegnamento. In questo caso è necessario sostenere l'esame di profitto per quell'insegnamento.

2) In caso di attività per le quali non è previsto il riferimento a un settore disciplinare, o non inquadrabili all'interno dei settori scientifico disciplinari ammessi nella tabella della *classe 20 in Scienze e tecnologie agrarie, agroalimentari e forestali*, il Consiglio di Corso di Laurea valuterà caso per caso il contenuto delle attività formative e la loro coerenza con gli obiettivi del corso di studio, valutando la quantità dei crediti acquisiti che possono essere riconosciuti nell'ambito delle attività formative previste nel Corso di Studio.

3) Nel caso il voto da associare ad una particolare attività formativa sia il contributo di più attività che hanno dato luogo a votazioni differenti, il voto finale sarà determinato dalla media dei voti riportati, pesata sul valore di ogni attività espressa in crediti, arrotondata all'intero più vicino. A parità di distanza, si arrotonda all'intero superiore.

4) I crediti in eccedenza, comunque maturati, possono essere, a richiesta dello studente e previa valutazione del Consiglio di corso di laurea, riconosciuti nelle attività facoltative (fino a 9 crediti). Tale richiesta può essere variata in qualsiasi momento entro e non oltre la domanda di Laurea. Eventuali crediti non utilizzati restano comunque spendibili, a richiesta dello studente, all'interno del piano formativo previsto per le lauree specialistiche secondo le modalità previste dall'ordinamento della Laurea Specialistica stessa.

5) Le stesse norme di riconoscimento si applicano in caso di iscrizione di studenti già in possesso di laurea o diploma universitario.

*** punteggio modificato con delibera 56/07-08**