

Dipartimento di Scienze Agrarie Alimentari e Forestali

Regolamento didattico del Corso di Laurea in Viticoltura ed Enologia

(ai sensi del D.M.270/04)

Giusta delibera del Consiglio di Corso di Laurea del 19 luglio 2024

Classe di appartenenza L-25

Sede didattica: Polo Universitario di Trapani

ARTICOLO 1

Finalità del Regolamento

Il presente Regolamento, che disciplina le attività didattiche e gli aspetti organizzativi del corso di studio, ai sensi di quanto previsto dall'art. 12 del Decreto Ministeriale 22 ottobre 2004, n.270 e successive modifiche ed integrazioni e dal Regolamento didattico di Ateneo (prot. n. 207729 del 18/12/2023 rep. decreti n. 10099/2023) nel rispetto della libertà di insegnamento nonché dei diritti e doveri dei docenti e degli studenti, è stato aggiornato dal Consiglio di Corso di Studio in data 12 luglio 2023

La struttura didattica competente è il Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali.

ARTICOLO 2

Definizioni

Ai sensi del presente Regolamento si intende:

- a) per Dipartimento, il Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali (SAAF) dell'Università degli Studi di Palermo;
- b) per Regolamento Generale sull'Autonomia, il Regolamento recante norme concernenti l'Autonomia Didattica degli Atenei di cui al D.M. 22 ottobre 2004, n. 270;
- c) per Regolamento didattico di Ateneo, il Regolamento emanato dall'Università, ai sensi del DM del 22 ottobre 2004, n. 270, con D.R. prot. n. 207729 del 18/12/2023 rep. decreti n. 10099/2023;
- d) per Corso di Laurea, il Corso di Laurea in Viticoltura ed Enologia;
- e) per titolo di studio, la Laurea in Viticoltura ed Enologia;
- f) per Settori Scientifico-Disciplinari, i raggruppamenti di discipline di cui al D.M. del 4 ottobre 2000 pubblicato nel supplemento ordinario alla Gazzetta Ufficiale n. 249 del 24 ottobre 2000 e successive modifiche;
- g) per ambito disciplinare, un insieme di settori scientifico-disciplinari culturalmente e professionalmente affini, definito dai Decreti ministeriali;
- h) per credito formativo universitario (CFU), il numero intero che misura il volume di lavoro di apprendimento, compreso lo studio individuale, richiesto ad uno studente in possesso di adeguata preparazione iniziale per l'acquisizione di conoscenze ed abilità nelle attività formative previste dagli Ordinamenti Didattici del Corso di Studio;
- i) per obiettivi formativi, l'insieme di conoscenze, abilità e competenze, in termini di risultati attesi, che caratterizzano il profilo culturale e professionale al conseguimento delle quali il Corso di Studio è finalizzato;
- j) per Ordinamento Didattico di un Corso di Studio, l'insieme delle norme che regolano i *curricula* dei Corsi di Studio;
- k) per attività formativa, ogni attività organizzata o prevista dall'Università al fine di assicurare la formazione culturale e professionale degli studenti, con riferimento, tra l'altro, ai corsi di insegnamento, ai seminari, alle esercitazioni pratiche o di laboratorio, alle attività didattiche a piccoli gruppi, al tutorato, all'orientamento, ai tirocini, ai progetti, alle tesi, alle attività di studio individuale e di autoapprendimento;
- l) per insegnamento, l'attività formativa organizzata nella forma di didattica frontale (lezione, esercitazione, attività di laboratorio e di campo) affidata, a diverso titolo, ad un Docente (Professore, Ricercatore, Professore incaricato stabilizzato, docente a contratto ai sensi dell'art. 23 della Legge 240/2010) e riferito ad un Settore Scientifico Disciplinare;
- m) per corso integrato, un insegnamento articolato in moduli didattici ciascuno dei quali è riferito ad un solo Settore Scientifico Disciplinare;

- n) per modulo didattico, l'articolazione minima di una qualsiasi attività formativa articolata in lezioni, esercitazioni e/o attività di laboratorio e di campo;
- o) per *curriculum*, l'insieme delle attività formative universitarie ed extrauniversitarie specificate nel Regolamento Didattico del Corso di Studio al fine del conseguimento del relativo titolo.

ARTICOLO 3

Articolazione ed Obiettivi Formativi Specifici del Corso di Studio

Il Corso di Laurea in "Viticultura ed Enologia" è stato istituito ai sensi del DM 270/04 nella Classe L25 relativa alle lauree in Scienze e Tecnologie agrarie e forestali: sostituisce quello, di pari denominazione, istituito con l'ordinamento 509/99. Il corso è istituito presso la sede distaccata del Polo Universitario di Trapani, dotata di laboratori, biblioteca, aule per lezioni e per studio individuale. Il Corso fornisce adeguate conoscenze nel settore viticolo ed enologico e durante la sua formazione lo studente matura competenze che gli permetteranno di gestire un processo produttivo, dall'impianto del vigneto alla trasformazione, vinificazione, imbottigliamento ed alla commercializzazione dei prodotti. Al termine del Corso di studio i laureati conseguono il titolo di Dottore in "*Viticultura ed Enologia*" e risulteranno abilitati allo svolgimento della professione di Enologo in Italia, secondo quanto previsto dalla legge 129/91 e successive modifiche. Inoltre, previo superamento dell'esame di stato di abilitazione professionale, si possono iscrivere alla sezione B (Dottore Agronomo Junior) dell'albo professionale dell'Ordine dei Dottori Agronomi e Forestali.

Il Corso di Laurea in "Viticultura ed Enologia" fornisce le conoscenze di base nel campo della biologia, della tecnologia dei processi e degli impianti e dell'economia aziendale connesse alla viticoltura da vino e da tavola, nonché alla produzione e valutazione qualitativa dei prodotti viti-vinicoli.

Il Corso trasmette altresì conoscenze di base di economia aziendale, di mercato e di legislazione, delle principali metodologie e tecniche di analisi enologiche, per l'esecuzione e gestione degli interventi nell'ambiente in ambito viticolo ed enologico, necessari per la gestione della intera filiera produttiva vitivinicola.

Il Laureato nel Corso di Laurea in "Viticultura ed Enologia" acquisisce una conoscenza di base su materie propedeutiche quali matematica, statistica, fisica, chimica, biologia vegetale e genetica agraria, indispensabili per la comprensione dei fondamenti delle materie professionali del settore. Tali conoscenze consentono di raggiungere un livello di preparazione professionale che comprende i principi della biochimica e della microbiologia, gli elementi delle scienze del suolo, degli impianti irrigui, delle tecniche di allevamento e difesa della vite, dei processi enologici produttivi, dei controlli della qualità sui prodotti ottenuti e della gestione economica della filiera viti-vinicola. Nella sua formazione il Laureato matura competenze riguardanti la biologia della vite e degli organismi protecnologici e alterativi, le tematiche legate alla qualità fisica, chimica e biologica del suolo, l'impianto del vigneto e la sua gestione agronomica, le tecnologie enologiche di processo, le analisi chimico-fisiche, sensoriali e microbiologiche finalizzate al controllo dei processi produttivi vitivinicoli, per l'esecuzione di modalità di intervento operative mirate a conseguire il massimo risultato ottenibile nel settore produttivo viti-vinicolo. Parimenti acquisisce le conoscenze relative alle principali normative di settore e dei principi di economia aziendale ed estimo adeguate per lo svolgimento di attività professionali autonome quali pianificazione, sviluppo e gestione di imprese viti-vinicole, stime dei beni fondiari, di mezzi tecnici, di impianti e prodotti viti-vinicoli.

Il profilo richiede la capacità dialettica necessaria a divulgare e argomentare le proprie idee tecniche sia con gli specialisti del settore che con i non-specialisti, una sufficiente padronanza della lingua inglese o una lingua di altra nazione europea, indispensabile per la lettura e interpretazione di testi tecnici, per scambi di natura professionale e la divulgazione delle conoscenze di base.

Il livello di preparazione che i laureati conseguono deve consentire, comunque, di operare in tutti i paesi dell'U.E. La formazione acquisita consente di operare, nell'ambito delle competenze previste per il professionista junior ai sensi della citata legge, nei seguenti campi:

1) direzione, amministrazione, nonché consulenza in aziende vitivinicole per la produzione e trasformazione dell'uva e dei prodotti derivati, maturazione, imbottigliamento, affinamento,

conservazione e commercializzazione dei vini;

2) direzione, amministrazione, nonché consulenza in aziende vitivinicole, con particolare riferimento alla scelta varietale, all'impianto del vigneto, alla conduzione ed agli aspetti fitosanitari dei vigneti;

3) direzione ed espletamento di funzioni di carattere vitivinicolo in enti, associazioni e consorzi;

4) esecuzione di analisi microbiologiche, chimico-fisiche e sensoriali dell'uva, dei mosti e dei vini con valutazione dei risultati per il controllo della qualità e per la valorizzazione dei costituenti nutraceutici dei prodotti ottenuti;

5) collaborazione, in fase di progettazione delle aziende, nella scelta della tecnologia funzionale all'ottimizzazione dei processi produttivi viticoli ed enologici;

6) organizzazione aziendale della distribuzione e della commercializzazione dei prodotti vitivinicoli.

Inoltre, sulla base delle competenze di carattere generale acquisite durante il corso di studi, il Laureato in "Viticultura ed Enologia" potrà svolgere le sue attività presso industrie alimentari di prodotti trasformati per via fermentativa.

L'attività didattica sarà svolta con lezioni, esercitazioni di laboratorio e di campo e prove in itinere.

L'iscrizione al Corso è regolata in conformità alle norme di accesso agli studi universitari.

Il tempo previsto per il conseguimento della laurea è di tre anni accademici. Per conseguire il titolo finale, lo studente deve aver acquisito 180 crediti universitari (CFU), compresi quelli relativi alla conoscenza di una lingua dell'Unione Europea, oltre l'italiano, fatte salve le norme speciali per la tutela delle minoranze linguistiche. Il Corso di Studio si articola in un percorso didattico formato da 19 esami obbligatori, 2 laboratori e 12 CFU a scelta dello studente, cui si aggiungono una prova di lingua straniera, il tirocinio curriculare "esterno" presso strutture convenzionate o "interno", svolto nell'ambito di una struttura dell'Ateneo di Palermo, e la prova finale su tematiche specifiche del corso di studio (All. 1).

I 12 CFU a scelta dello studente possono essere acquisiti, in accordo con l'art.10, comma 5, lettera a) del D.M. 270/04, scegliendo liberamente tra le discipline attivate dai Corsi di Laurea del dipartimento SAAF di Palermo e da altri Dipartimenti dell'Ateneo e di altri Atenei Italiani e Stranieri.

Gli obiettivi specifici di ciascun insegnamento sono riportati nell'allegato 2 del presente regolamento.

ARTICOLO 4

Accesso al Corso di Studio

L'accesso al Corso è libero. Il titolo di studio richiesto per l'accesso è il Diploma di scuola secondaria di secondo grado. Le conoscenze richieste dei saperi minimi vengono accertate attraverso un test per il recupero degli obblighi formativi aggiuntivi (OFA), le cui modalità di svolgimento sono definite annualmente dall'Ateneo.

Modalità per il trasferimento ad altri Corsi di studio, Atenei, nonché per l'iscrizione ad anno successivo al primo, sono riportate sul sito dell'Ateneo: www.unipa.it

Il riconoscimento dei crediti formativi (CFU) viene controllato da una commissione di Corso di Laurea all'uopo nominata e, in seguito, dal Consiglio di Corso di Laurea per l'approvazione.

ARTICOLO 5

Calendario delle Attività Didattiche

L'anno didattico inizia il primo di ottobre e termina il 30 settembre dell'anno successivo.

Le indicazioni specifiche sull'attività didattica del Corso saranno indicate nel calendario didattico che viene approvato ogni anno dal Consiglio del Dipartimento SAAF prima dell'inizio di ogni anno accademico e pubblicato sul sito del Dipartimento e su quello del Corso di Studio.
<https://www.unipa.it/dipartimenti/saaf/cds/viticulturaedenologia2138>

ARTICOLO 6

Tipologie delle Attività didattiche adottate

L'attività didattica viene svolta principalmente secondo le seguenti forme: lezioni frontali, esercitazioni (in aula, di laboratorio e di campo) e seminari. Altre forme di attività didattica sono: ricevimento studenti, assistenza per tutorato e orientamento, visite tecniche, verifiche in itinere e finali, tesi, stage, tirocinio professionalizzante, partecipazione a Conferenze e a viaggi di studio, partecipazione alla mobilità studentesca internazionale (Progetto Erasmus, etc.).

Il Consiglio di Corso di Studio approva annualmente il Manifesto degli Studi definendo l'articolazione degli insegnamenti in semestri, individuando i docenti di riferimento, gli insegnamenti eventualmente privi di docenza e le diverse attività formative; segnala, inoltre, al Dipartimento SAAF gli insegnamenti privi di copertura per i quali occorre predisporre i relativi avvisi.

Come previsto dagli articoli 6 e 11, del Regolamento Didattico di Ateneo, per ciascuna tipologia di attività didattica (lezioni frontali, laboratori, visite di campo, ecc.) deve essere specificata la corrispondenza tra CFU e ore.

Nell'ambito di ciascun insegnamento almeno il 30% delle ore è destinato ad esercitazioni ed attività pratico-applicative. L'attività del tirocinio può essere oggetto dell'argomento dell'elaborato finale. Per i dettagli sulle modalità di frequenza delle lezioni si rimanda all'allegato 3.

ARTICOLO 7

Altre attività formative

Le altre attività formative previste dal manifesto degli studi del Corso di Laurea prevedono la disciplina Lingua Straniera U.E., Laboratorio di Chimica, Laboratorio di analisi sensoriale, e Seminari professionalizzanti.

Così come stabilito dall'Ordinamento Didattico del Corso di Laurea in Viticoltura ed Enologia, il conseguimento dei CFU della disciplina "Lingua Straniera U.E." si ottiene con un giudizio di idoneità espresso dal CLA con modalità di verifica stabilite dal CLA.

Il conseguimento dei CFU delle discipline "Laboratorio di chimica", "Laboratorio di analisi sensoriale" e "Seminari professionalizzanti", si ottiene con un giudizio di idoneità attribuito dopo una verifica delle conoscenze acquisite, le cui modalità sono riportate nell'allegato 3.

ARTICOLO 8

Attività a scelta dello studente

Lo studente, a partire dal II anno, può fare richiesta di inserimento nel piano di studi di insegnamenti scelti fra quelli contenuti nel Manifesto degli Studi dei Corsi di Studio dell'Ateneo di Palermo, diversi da quello di appartenenza, o di altri Atenei italiani e stranieri.

La richiesta di inserimento degli insegnamenti "a scelta dello studente" deve avvenire all'inizio di ciascun semestre, secondo il calendario accademico pubblicato sul sito dell'Ateneo al seguente link: <https://www.unipa.it/target/docenti/didattica/calendari-accademici/>

L'inserimento di insegnamenti è autorizzato, senza specifica delibera del Consiglio di Corso di Laurea, purché con contenuti non sovrapponibili a quelli degli insegnamenti curriculari e comunque pertinenti al profilo del CdS.

In considerazione del carattere professionalizzante del corso di laurea, il Manifesto degli Studi prevede un elenco di discipline a scelta consigliate, che si allega al presente regolamento (Allegato 4).

Nel caso in cui la scelta dello studente dovesse avvenire nell'ambito di un progetto di cooperazione europea (*Socrates/Erasmus, Tempus, Comenius*, Università Italo-Francese, ecc.) dovranno essere applicate le norme e le procedure previste per lo specifico progetto di scambio universitario prescelto.

L'inserimento di attività a scelta nell'ambito di progetti di cooperazione ed il riconoscimento dei relativi CFU viene sottoposta al competente Consiglio di Corso di Studio che delibera sulla richiesta dello studente.

ARTICOLO 9

Riconoscimento di conoscenze ed abilità professionali certificate

Secondo quanto previsto dal regolamento didattico di Ateneo (art. 11), i Regolamenti Didattici dei Corsi di Studio possono prevedere il riconoscimento come crediti formativi universitari, secondo criteri predeterminati dai competenti Consigli di Corso di Studio, di conoscenze e abilità professionali certificate ai sensi della normativa vigente in materia, nonché di altre conoscenze e abilità maturate in attività formative di livello post-secondario alla cui progettazione e realizzazione l'Università abbia concorso, per una sola volta e, fino ad un massimo di 12 CFU.

Il limite massimo di 12 CFU deve essere applicato, a ciascuno studente, facendo riferimento al suo percorso formativo di primo e secondo livello (Laurea e Laurea Magistrale) o al suo percorso di Laurea Magistrale a ciclo unico (Art.11, comma 5 del Regolamento Didattico di Ateneo).

I criteri sono predeterminati dal Consiglio di Corso di Laurea e prevedono: la stretta attinenza delle attività di cui si chiede il riconoscimento con gli obiettivi specifici del corso; la non obsolescenza delle esperienze lavorative maturate, che non possono risalire a un periodo superiore a quattro anni prima della richiesta di riconoscimento; le attività professionali devono comunque essere state svolte in un periodo successivo a quello del conseguimento del titolo di studio di scuola secondaria di secondo grado.

ARTICOLO 10

Propedeuticità

Il Consiglio di Corso di laurea in Viticoltura ed Enologia, delibera annualmente, in concomitanza all'approvazione dell'offerta formativa, la propedeuticità delle discipline, come da allegata tabella (Allegato 5).

ARTICOLO 11

Coerenza tra i CFU e gli obiettivi formativi specifici

Ogni docente è tenuto a svolgere le attività dell'insegnamento che gli è stato affidato, il cui programma deve essere coerente con gli obiettivi formativi specifici dell'insegnamento riportati nell'allegato 2 del presente Regolamento.

ARTICOLO 12

Modalità di Verifica del Profitto e Sessioni d'Esame

Le modalità della verifica del profitto dello studente per ciascuna attività didattica vengono effettuate avvalendosi anche di prove in itinere, per insegnamenti maggiori od uguali a 9 CFU, mentre per insegnamenti con un numero di CFU inferiore, tali prove in itinere sono a discrezione del docente. La verifica finale viene effettuata tramite esami orali, eventualmente preceduta da prove scritte e/o orali e/o pratiche, nelle diverse sessioni di esami stabilite prima dell'inizio di ogni A.A.

Le modalità di valutazione adottate per ciascun insegnamento devono essere congruenti, come previsto dalle linee guida dell'accreditamento periodico.

ARTICOLO 13

Docenti del Corso di Studio

I nominativi dei docenti del corso di studi sono elencati nell'allegato 6.

ARTICOLO 14

Attività di Ricerca

I docenti del Corso di Studio in Viticoltura ed Enologia sono impegnati in diverse ricerche inerenti alla viticoltura, all'enologia, alla microbiologia enologica, all'economia vitivinicola e alla scienza del suolo. Tali ricerche sono attestate da numerose pubblicazioni scientifiche pubblicate anche su riviste internazionali con Impact factor. Qui di seguito vengono riportate alcune tematiche scientifiche dei settori scientifici disciplinari afferenti al Corso:

Il macrosettore 07/E1 è impegnato in ricerche interdisciplinari incentrate sulla tracciabilità del sistema suolo-vite-vino ottenuta dosando il contenuto di lantanidi. In particolare, il SSD AGR/14 Pedologia si occupa della spazializzazione del dato. Il SSD AGR/13 Chimica Agraria si interessa di Bioindicatori della fertilità, qualità e salute del suolo (attività enzimatiche legate al ciclo di C, N e P; metodi fisiologici per la determinazione della biomassa microbica del suolo).

SSD AGR/01 Economia Agraria: il settore è impegnato in temi di ricerca relativi all'economia e alla politica agraria con particolare riferimento al settore vitivinicolo, con studi relativi alle opportunità offerte dalla politica agricola comunitaria nei confronti della filiera vino. Altre tematiche, riguardano lo studio dei mercati agricoli; molto risalto è dato all'applicazione del marketing agroalimentare ed in particolare, per la valorizzazione del prodotto vino siciliano.

SSD AGR/09 Meccanica Agraria: innovazioni tecnologiche di macchine per la gestione sostenibile del vigneto (lavorazione del terreno, trattamenti fitosanitari, vendemmiatrici, sicurezza in agricoltura); innovazioni nell'impiantistica enologica per la produzione di vini di qualità.

Nel SSD AGR/03 Arboricoltura generale e coltivazioni arboree le attività di ricerca principali riguardano lo studio e la valorizzazione delle varietà autoctone e lo sviluppo di tecniche colturali sostenibili.

SSD AGR/08 Idraulica agraria e sistemazioni idraulico-forestali: Innovazione ed efficienza della tecnologia irrigua consortile. Risparmio ed uso razionale delle risorse idriche e dell'energia. Riutilizzo dei residui della potatura per la realizzazione di opere di sistemazione, antierosione e drenaggio.

Il SSD AGR/15 Scienze e Tecnologie alimentari effettua ricerche su composti fenolici ed aromatici durante la maturazione, l'appassimento delle uve aromatiche, la maturazione dei vini; si occupa anche di sviluppo di tecniche di vinificazione innovative di cultivar siciliane e non per l'espressione del terroir, studi sui coadiuvanti ed additivi enologici, e sulla longevità dei vini. Produzione dei vini spumanti e dei vini speciali.

Il SSD AGR/16 Microbiologia agraria si occupa di ricerche sui lieviti del territorio per la valorizzazione di vitigni siciliani, e di sviluppo di protocolli sostenibili per la produzione di vini a fermentazione spontanea;

L'attività di ricerca del SSD AGR/02 Agronomia e coltivazioni erbacee è finalizzata alla gestione del suolo in vigneto sia per il controllo dell'erosione idrica superficiale e il conseguente trasporto e perdita di nutrienti che per il miglioramento della fertilità.

L'attività di ricerca dei settori SSD AGR/11 Entomologia generale e applicata e AGR/12 Patologia vegetale è incentrata sullo studio dei fitofagi e patogeni della vite e sulla definizione di strategie e mezzi di difesa ecocompatibili per il loro controllo.

Macrosettore 05: il SSD BIO/03 Botanica ambientale e applicata effettua ricerche sulla morfologia e biologia dei diversi ibridi e cultivar di vite e sulle fitocenosi infestanti i vigneti.

ARTICOLO 15

Modalità Organizzative delle Attività Formative per gli Studenti Impegnati a Tempo Parziale

Agli studenti iscritti a tempo parziale sarà reso disponibile tutto il materiale didattico necessario per sostenere le prove di verifica previste per ciascun insegnamento. Rimane l'obbligo di svolgere gli eventuali tirocini obbligatori secondo le modalità stabilite dal relativo regolamento.

ARTICOLO 16

Prova Finale

Il regolamento della prova finale è stato modificato seguendo il nuovo format approvato dal Senato accademico e le cui linee guida sono state pubblicate a seguente link <https://www.unipa.it/target/studenti-iscritti/laurea/prova-finale/>. Il regolamento per la prova finale del Corso di Laurea è reperibile al seguente link:

<https://www.unipa.it/dipartimenti/saaf/cds/viticulturaedenologia2138/regolamenti.html>

ARTICOLO 17

Conseguimento della Laurea

La Laurea si consegue con l'acquisizione di almeno 180 CFU, indipendentemente dal numero di anni di iscrizione all'università.

Il voto finale di Laurea è espresso in centodecimi, con un massimo di 110/110 e l'eventuale lode e viene calcolato sulla base della media delle votazioni riportate negli esami previsti dal corso di studi compresa la prova finale, tenuto conto di quanto previsto dall'apposito Regolamento per la prova finale del Corso di Studio, emanato con Delibera del Consiglio di corso di Laurea in Viticoltura ed Enologia del 13/06/2018) (vedi art. 6).

ARTICOLO 18

Titolo di Studio

Al termine del ciclo di studi e con il superamento della prova finale si consegue il titolo di Dottore in "Viticoltura ed Enologia".

ARTICOLO 19

Supplemento al Diploma – *Diploma Supplement*

L'Ateneo rilascia gratuitamente, a richiesta dell'interessato, come supplemento dell'attestazione del titolo di studio conseguito, un certificato in lingua italiana ed inglese che riporta, secondo modelli conformi a quelli adottati dai paesi europei, le principali indicazioni relative al curriculum specifico seguito dallo studente per conseguire il titolo (art. 32 del regolamento didattico di Ateneo)

ARTICOLO 20

Commissione Paritetica Docenti-Studenti

Il Corso di Studio in Viticoltura ed Enologia contribuisce ai lavori della Commissione Paritetica Docenti-Studenti del Dipartimento SAAF, a cui il Corso di Studio afferisce.

Il Corso di studio partecipa alla composizione della Commissione paritetica docenti-studenti del Dipartimento con un componente Docente (Professore o Ricercatore, escluso il Coordinatore di Corso di Studio) e con un componente Studente. Le modalità di scelta dei componenti sono stabilite dallo specifico regolamento.

La Commissione verifica che vengano rispettate le attività didattiche previste dall'ordinamento didattico, dal Regolamento Didattico di Ateneo e dal calendario didattico.

In particolare, in relazione alle attività di corso di studio, la Commissione Paritetica esercita le seguenti funzioni:

- a. Analisi e proposte su efficacia dei risultati di apprendimento attesi in relazione alle funzioni e competenze di riferimento (coerenza tra le attività formative programmate e gli specifici obiettivi formativi programmati)
- b. Analisi e proposte su qualificazione dei docenti, metodi di trasmissione della conoscenza e delle abilità, materiali e gli ausili didattici, laboratori, aule, attrezzature, in relazione al potenziale raggiungimento degli obiettivi di apprendimento al livello desiderato
- c. Analisi e proposte sulla validità dei metodi di accertamento delle conoscenze e abilità acquisite dagli studenti in relazione ai risultati di apprendimento attesi
- d. Analisi e proposte sulla completezza e sull'efficacia del Riesame e dei conseguenti interventi di miglioramento
- e. Analisi e proposte su gestione e utilizzo dei questionari relativi alla soddisfazione degli studenti
- f. Analisi e proposte sull'effettiva disponibilità e correttezza delle informazioni fornite nelle parti pubbliche della SUA-CdS

Art.21

Commissione gestione di Assicurazione della Qualità del Corso di Studio

In seno al Corso di Studio in Viticoltura ed Enologia è istituita la Commissione gestione di Assicurazione della Qualità del Corso di Studio.

La Commissione, nominata dal Consiglio di Corso di Studio, è composta dal Coordinatore del Corso di Studio, che svolgerà le funzioni di Coordinatore della Commissione, due docenti del corso di studio, una unità di personale tecnico-amministrativo ed uno studente.

Il Consiglio di Corso di Studio, sulla base delle candidature presentate dai Docenti che afferiscono al Corso di Studio, voterà i due componenti docenti.

L'unità di personale Tecnico-Amministrativo è scelta dal Consiglio di Corso di Studio, su proposta del Coordinatore, fra coloro che prestano il loro servizio a favore del Corso di Studio.

Lo studente è scelto fra i rappresentanti degli studenti in seno al Consiglio di Corso di Studio e non può coincidere con lo studente componente di una Commissione Paritetica Docenti-Studenti.

La Commissione ha il compito di elaborare il Rapporto Annuale di Riesame (RAR) del Corso di Studio, consistente nella verifica e valutazione degli interventi mirati al miglioramento della gestione del Corso di Studio, e nella verifica ed analisi approfondita degli obiettivi e dell'impianto generale del Corso di Studio.

ARTICOLO 22

Valutazione dell'Attività Didattica

Il Coordinatore controlla annualmente l'opinione degli studenti sulla didattica erogata e quando si presentano delle criticità le espone al Consiglio di Corso di Laurea per adottare le eventuali modifiche o correzioni. Tali criticità inoltre vengono riportate dalla Commissione AQ-CCS nel Rapporto Annuale di Riesame (RAR). Tale procedura è valida anche per opinione dei docenti sulla didattica.

ARTICOLO 23

Tutorato

I nominativi dei docenti tutor del Corso di Studio sono pubblicati nella pagina web del Corso di Laurea la seguente link:

<https://www.unipa.it/dipartimenti/saaf/cds/viticolturaedenologia2138/didattica/tutorato.html>

ARTICOLO 24

Aggiornamento e modifica del regolamento

Il Consiglio di Corso di Studio assicura la periodica revisione del presente Regolamento, entro 30 giorni dall'inizio di ogni anno accademico, per le parti relative agli allegati.

Il Regolamento, approvato dal Consiglio di Corso di Studio, entra immediatamente in vigore, e può essere modificato su proposta di almeno un quinto dei componenti il Consiglio di Corso di Studio.

Il regolamento approvato, e le successive modifiche ed integrazioni, sarà pubblicato sul sito web del Dipartimento e su quello del Corso di Studio.

ARTICOLO 25

Riferimenti

Dipartimento di Scienze Agrarie Alimentari e Forestali
Viale delle Scienze Ed. 4, 90128 PALERMO (PA)

Coordinatore del Corso di Studio: Prof. Onofrio Corona
Email: onofrio.corona@unipa.it
tel. 091-23897058 091-23897894

Manager didattico:

Valentina Zarcone
Mail: valentina.zarcone@unipa.it
tel. 091-23864208

Rappresentanti degli studenti:

I nominativi dei rappresentanti degli studenti del CdS sono pubblicati nella pagina web del Corso di Laurea al seguente link:

<https://www.unipa.it/dipartimenti/saaf/cds/viticolturaedenologia2138/struttura/consiglio/index.html>

- | | | |
|----|----------------------------|--|
| 1. | Salvatore Ferlisi | salvatore.ferlisi@community.unipa.it |
| 2. | Antonino Francesco Fortuna | antoninofrancesco.fortuna@you.unipa.it |
| 3. | Rosita Parrinello | rosita.parrinello01@community.unipa.it |
| 4. | Noah Toluian | noah.toluian@community.unipa.it |

Componenti della Commissione Paritetica Docenti- Studenti del Dipartimento

Prof.ssa Maria Gabriella Barbagallo: mariagabriella.barbagallo@unipa.it

Studente: Noah Toluian noah.toluian@community.unipa.it

<https://www.unipa.it/dipartimenti/saaf/cds/viticulturaedoenologia2138/qualita/commissioneParitetica.html>

Indirizzo internet: www.unipa.it

Riferimenti: Guida dello Studente, Guida all'accesso ai Corsi di Laurea o di Laurea Magistrale
<http://www.unipa.it/amministrazione/direzione generale/serviziospecialeperladidatticaeglistudenti/>

Social network - facebook (<https://www.facebook.com/profile.php?id=100087855100070>)

- Instagram (https://instagram.com/viticulturaenologia_unipa?igshid=YmMyMTA2M2Y=)