



## Informazioni generali sul Corso di Studi

<b>Università</b>	Università degli Studi di PALERMO
<b>Nome del corso in italiano</b> 	Viticultura ed Enologia ( <i>IdSua:1603048</i> )
<b>Nome del corso in inglese</b> 	Viticulture and Enology
<b>Classe</b>	L-25 - Scienze e tecnologie agrarie e forestali 
<b>Lingua in cui si tiene il corso</b> 	italiano
<b>Eventuale indirizzo internet del corso di laurea</b> 	<a href="https://www.unipa.it/dipartimenti/saaf/cds/viticulturaedenologia2138">https://www.unipa.it/dipartimenti/saaf/cds/viticulturaedenologia2138</a>
<b>Tasse</b>	<a href="https://www.unipa.it/target/studenti-iscritti/tasse-agevolazioni/tasse-contributi/index.html">https://www.unipa.it/target/studenti-iscritti/tasse-agevolazioni/tasse-contributi/index.html</a>
<b>Modalità di svolgimento</b>	a. Corso di studio convenzionale



## Referenti e Strutture

<b>Presidente (o Referente o Coordinatore) del CdS</b>	CORONA Onofrio
<b>Organo Collegiale di gestione del corso di studio</b>	Consiglio di Corso di Laurea in Viticultura ed Enologia
<b>Struttura didattica di riferimento</b>	Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali (Dipartimento Legge 240)

### Docenti di Riferimento

N.	COGNOME	NOME	SETTORE	QUALIFICA	PESO	TIPO SSD
1.	BADALUCCO	Luigi		PO	1	
2.	BARBAGALLO	Maria Gabriella		PA	1	

3.	CHIRONI	Stefania	PA	1
4.	CORONA	Onofrio	PO	1
5.	GRISTINA	Luciano	PO	1
6.	MADONIA	Antonino	RD	1
7.	MARCHESE	Annalisa	PA	1
8.	POLLON	Matteo	RD	1
9.	SPINELLO	Angelo	RD	1

<b>Rappresentanti Studenti</b>	FERLISI Salvatore salvatore.ferlisi05@community.unipa.it FORTUNA Antonino Francesco antoninofrancesco.fortuna@you.unipa.it PARRINELLO Rosita rosita.parrinello01@community.unipa.it TOLUIAN Noah noah.toluian@community.unipa.it
<b>Gruppo di gestione AQ</b>	Stefania CHIRONI Onofrio CORONA Rosita PARRINELLO Ezio PERI Anna Maria RUBINO
<b>Tutor</b>	Maria Gabriella BARBAGALLO Matteo POLLON Michele SCIACCA



## Il Corso di Studio in breve

29/05/2024

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, e sostituisce quello, di pari denominazione, istituito con l'ordinamento 509/99. Il corso si svolge presso la sede distaccata di Trapani (TP), Polo Universitario di Trapani, in una palazzina di 2 piani (piano terra e primo piano), con n. 3 laboratori adeguatamente attrezzati e forniti di strumentazione analitica (laboratorio di chimica-analitica, laboratorio di analisi chimica-strumentale e laboratorio di microbiologia), biblioteca, numerose aule per lezioni e per studio individuale. Il Corso, a carattere fortemente professionalizzante, fornisce ampie e aggiornate conoscenze nel settore viti-vinicolo. Nella sua formazione il Laureato matura competenze che gli permetteranno di gestire un processo di filiera produttivo completo, dall'impianto del vigneto alla trasformazione dell'uva in vino, al successivo imbottigliamento ed infine alla commercializzazione. Al termine del Corso di studio lo studente consegue il titolo di Dottore in 'Viticultura ed Enologia'. La laurea in Viticultura ed Enologia porta automaticamente (legge 129 del 10/04/91) al conseguimento del titolo di ENOLOGO, riconosciuto dall'Unione Europea, che permette lo svolgimento della professione in tutti i Paesi dell'UE, senza l'iscrizione ad alcun albo, ordine o collegio. Inoltre, il Dottore in 'Viticultura ed Enologia' è anche iscrivibile alla sezione B (Dottore Agronomo Junior) dell'albo professionale dell'Ordine dei Dottori Agronomi e Forestali, previo superamento dell'esame di abilitazione previsto dalla normativa vigente.

Link: <https://www.unipa.it/dipartimenti/saaf/cds/viticulturaedenologia2138> ( Sito web del CdL )





## QUADRO A1.a

### Consultazione con le organizzazioni rappresentative - a livello nazionale e internazionale - della produzione di beni e servizi, delle professioni (Istituzione del corso)

15/02/2022

Per la presentazione dell'O.F., come stabilito dal D.M.270, sono stati organizzati degli incontri ed eventi con le organizzazioni rappresentative nel mondo della produzione, dei servizi e delle professioni con: Federazione Regionale Ordini Dottori Agronomi e Forestali Sicilia, Consorzio di Tutela vini DOC Sicilia, Dipartimento Foreste Regione Siciliana, AssoEnologi, Ordine Dottori Agronomi e Forestali Palermo.

In particolare il 17 Novembre del 2016 per la presentazione del Corso di Laurea, è stato organizzato un incontro con il Sindaco della Città di Marsala, il Presidente del Consorzio Universitario della Provincia di Trapani, il Presidente del Polo Universitario di Trapani, rappresentanti di alcune aziende vitivinicole, il Consorzio DOC Sicilia, il centro di ricerca per l'Innovazione della filiera vitivinicola 'Ernesto del Giudice' ed il 12.12.2016, alle ore 09:30 un incontro con i portatori di interesse (Consorzio Vini D.O.C. Sicilia) presso Villa Niscemi, Palermo.

In seguito alla richiesta di modifica dell'OF a partire dall'a.a. 2022-2023, si è proceduto in data 9 novembre 2021 ad una nuova consultazione degli stakeholders e delle parti sociali. Il verbale di tale incontro è reperibile al link <https://www.unipa.it/dipartimenti/saaf/cds/viticolturaedenologia2138/.content/documenti/Verbale-consultazione-parti-sociali-def.pdf>



## QUADRO A1.b

### Consultazione con le organizzazioni rappresentative - a livello nazionale e internazionale - della produzione di beni e servizi, delle professioni (Consultazioni successive)

23/05/2024

Fin dall'istituzione del corso di studio vengono annualmente consultate le parti sociali durante i convegni delle associazioni professionali. Dal 2013-2014 la consultazione viene anche effettuata dalla commissione di gestione AQ tramite somministrazione di questionari. Le organizzazioni che sono state direttamente consultate sono enti, aziende, ordini professionali, consorzi di tutela dei vini DOC operanti nel settore viti-vinicolo.

Le consultazioni sono state effettuate con le seguenti modalità:

- Individuazione del target di riferimento e consultazione strutturata in due fasi:
- fase 1 - somministrazione di un questionario in formato elettronico, google forms, sulle aspettative rispetto al corso, con ampio spazio per i suggerimenti e le richieste di competenze specifiche;
- fase 2 - presentazione e discussione dell'OF del Corso di Laurea durante i Convegni annuali dell'Associazione di categoria Assoenologi, la quale rappresenta uno dei principali portatori di interesse, e durante giornate dedicate alla consultazione delle parti sociali. Inoltre, in tali convegni e giornate di consultazione sono presenti rappresentanti delle aziende vitivinicole, vivaistiche e rappresentanti delle associazioni di categorie ed ordini professionali. Tali incontri sono finalizzati ad una migliore definizione delle competenze richieste dal mercato del lavoro, nel rispetto delle specifiche abilità professionali previste dall'associazione di categoria.

La documentazione della consultazione consiste generalmente in:

- a) Locandine e brochure degli eventi a cui ha partecipato il Corso di Laurea;
- b) Lettera del Coordinatore inviata a Aziende/enti/associazioni/ordine professionale/consorzi di accompagnamento al

questionario;

c) Elenco delle aziende, associazioni ed Enti consultati tramite questionario;

d) Questionari, formato cartaceo o digitale (google forms), compilati dalle aziende;

Di solito vengono inviati circa 400 questionari in particolare a tutte le aziende vitivinicole regionali che operano sui mercati sia locali, nazionali che esteri, pertanto rappresentative del settore e enti/associazioni/ordine professionale/consorzi.

In genere rispondono al questionario la Confagricoltura (Trapani), l'associazione di categoria, ordine professionale degli Agronomi e dei Forestali e poche aziende, comunque tra le più rappresentative nel panorama nazionale ma anche internazionale per volume e valore del prodotto commercializzato. Il giudizio sui rapporti Università-Imprese è risultato essere positivo; dalle consultazioni sono emerse le specifiche competenze che deve possedere il laureato di cui si è tenuto conto nell'organizzazione dell'OF.

Nel periodo 2020-2021, a causa del perdurare della pandemia da Covid-19, non è stato possibile effettuare iniziative significative in tal senso, le stesse sono state riprese negli anni successivi e fino ad oggi.

La documentazione cartacea ed informatica relativa è custodita dal Coordinatore presso la segreteria del Corso di Laurea.

In seguito alla richiesta di modifica dell'OF a partire dall'a.a. 2022-2023, si è proceduto in data 9 novembre 2021 ad una nuova consultazione degli stakeholders e delle parti sociali. Le parti sociali sono stati ufficialmente consultati anche in data 24 maggio 2024. I verbali degli incontri sono reperibile al link

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

Link: <http://www.unipa.it/dipartimenti/saaf/cds/viticulturaedenologia2138/qualita/stakeholders.html>



QUADRO A2.a

Profilo professionale e sbocchi occupazionali e professionali previsti per i laureati

### Esperto in Viticoltura ed Enologia

#### **funzione in un contesto di lavoro:**

La direzione e l'espletamento di funzioni di carattere vitivinicolo in enti, associazioni e consorzi.

Collaborazione, in fase di progettazione ed organizzazione delle aziende e degli stabilimenti nella scelta della tecnologia funzionale all'ottimizzazione dei processi produttivi viticoli ed enologici.

#### **competenze associate alla funzione:**

La formazione acquisita consente di operare, nell'ambito delle competenze previste per il professionista junior ai sensi della legge 129 del 10/04/1991, nei seguenti campi: direzione, amministrazione, nonché consulenza in aziende vitivinicole per la produzione e trasformazione dell'uva e dei prodotti derivati, affinamento, conservazione, imbottigliamento, distribuzione e commercializzazione dei vini e dei prodotti derivati.

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.

Esecuzione di analisi microbiologiche, enochimiche, chimico-fisiche ed organolettiche 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.

Organizzazione aziendale della distribuzione e della commercializzazione dei prodotti vitivinicoli, compresi gli aspetti di comunicazione, di marketing e di immagine.

#### **sbocchi occupazionali:**

Il livello di preparazione che i laureati conseguono deve consentire, comunque, di operare in tutti i paesi dell'UE. La

formazione acquisita consente di operare, nell'ambito delle competenze previste per il professionista junior ai sensi della citata legge, nei seguenti campi:

- direzione, amministrazione, nonché consulenza in aziende vitivinicole per la produzione e trasformazione dell'uva e dei prodotti derivati, affinamento, conservazione, imbottigliamento e commercializzazione dei vini;
- 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;
- direzione ed espletamento di funzioni di carattere vitivinicolo in enti, associazioni e consorzi;
- 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;
- collaborazione, in fase di progettazione delle aziende, nella scelta della tecnologia funzionale all'ottimizzazione dei processi produttivi viticoli ed enologici;
- organizzazione aziendale della distribuzione e della commercializzazione dei prodotti vitivinicoli.

Sulla base delle competenze di carattere generale acquisite durante il corso di studi, il Laureato in "Viticoltura ed Enologia" potrà svolgere le sue attività presso industrie alimentari di prodotti trasformati per via fermentativa, presso aziende vitivinicole svolgendo il ruolo di enologo e presso studi associati di consulenza vitivinicola. Inoltre la laurea consente di poter gestire in prima persona un'azienda ad indirizzo vitivinicolo per l'impianto e gestione del vigneto, trasformazione e commercializzazione del prodotto.



## QUADRO A2.b

Il corso prepara alla professione di (codifiche ISTAT)

1. Tecnici dei prodotti alimentari - (3.2.2.3.2)
2. Tecnici agronomi - (3.2.2.1.1)



## QUADRO A3.a

Conoscenze richieste per l'accesso

24/02/2022

Il Corso è ad accesso libero. Lo studente dovrà essere in possesso di diploma di istruzione secondaria o, nel caso di soggetti provenienti da paesi esteri, di titolo equipollente. E' previsto un test di accertamento delle conoscenze iniziali (saperi essenziali), da cui possono derivare 'Obblighi Formativi Aggiuntivi' (OFA), i quali dovranno essere assolti entro il primo anno di corso secondo le modalità definite dalle specifiche procedure di Ateneo.



## QUADRO A3.b

Modalità di ammissione

16/05/2024

L'iscrizione al Corso è ad accesso libero come da delibera del Consiglio di Dipartimento SAAF (Consiglio di Dipartimento del 30 novembre 2022). E' previsto un test di accertamento delle conoscenze iniziali (saperi essenziali), relative all'area della chimica e della matematica, da cui possono derivare 'obblighi formativi aggiuntivi' (OFA).

Link: <http://>

Pdf inserito: [visualizza](#)



10/05/2022

Gli obiettivi formativi del Corso di Laurea in 'Viticultura ed Enologia' consistono nel trasmettere le necessarie conoscenze per acquisire le principali metodologie e tecniche di intervento finalizzate alla gestione delle problematiche dell'intera filiera produttiva vitivinicola, anche dal punto di vista ambientale, senza trascurare l'economia di mercato.

Durante la sua formazione lo studente matura gradualmente competenze che gli permetteranno di gestire un intero processo produttivo, dall'impianto del vigneto alla trasformazione, vinificazione, imbottigliamento ed alla commercializzazione dei prodotti viti-vinicoli.

Più precisamente il Corso fornisce le necessarie conoscenze di base nel campo della biologia, della tecnologia dei processi e dell'economia aziendale connesse alla viticultura da vino e da tavola, alla produzione e valutazione qualitativa dei prodotti viti-vinicoli.

Il Laureato nel Corso di Laurea in 'Viticultura ed Enologia' inizialmente acquisisce una conoscenza di base su materie propedeutiche quali matematica, fisica, chimica, biologia vegetale e genetica agraria, indispensabili per la successiva comprensione dei fondamenti delle materie professionalizzanti del settore. Tali conoscenze consentono di raggiungere un adeguato livello di preparazione professionale in relazione ai principi della biochimica e della microbiologia, dei fondamenti della scienza del suolo, degli impianti irrigui, delle tecniche di allevamento e difesa della vite, dei processi enologici e microbiologici produttivi, dei controlli della qualità sui prodotti ottenuti e della gestione economica della filiera viti-vinicola. Più specificamente, nella sua formazione il Laureato matura competenze riguardanti la biologia della vite e degli organismi tecnologici e alterativi, le tematiche legate alla qualità fisica, chimica e biologica del suolo, l'impianto del vigneto e la sua gestione agronomica sostenibile, le tecnologie enologiche di processo, le analisi chimico-fisiche, sensoriali e microbiologiche finalizzate al controllo dei processi produttivi vitivinicoli. Tutto ciò finalizzato alla comprensione di modalità operative di intervento mirate a conseguire il massimo risultato ottenibile nel settore produttivo viti-vinicolo. Parimenti lo studente acquisisce adeguate conoscenze relative ai principi di economia aziendale per lo svolgimento di attività professionali autonome, quali pianificazione e sviluppo e gestione di imprese viti-vinicole. Inoltre l'offerta formativa viene integrata da due tirocini professionalizzanti, uno in ambito viticulturale (gestione del vigneto) e l'altro in ambito enologico (operazioni di cantina), per un totale di 12 CFU e sotto la guida di un tutor accademico e di uno aziendale. Tali attività di tirocinio costituiscono certamente un indispensabile ulteriore contributo all'acquisizione di competenze operative e capacità di comprensione delle problematiche pratiche.

Il profilo formativo inoltre tende a trasmettere la capacità dialettica necessaria a divulgare e argomentare le proprie idee e proposte tecniche nei confronti degli specialisti del settore, ma anche i non-specialisti. Infine, viene incoraggiata una sufficiente padronanza della lingua inglese, anche attraverso seminari professionalizzanti in ambito vitivinicolo, ai fini dell'interpretazione e dell'aggiornamento delle conoscenze di settore, degli scambi di natura professionale e della divulgazione nell'ambito del terzo settore.

Il raggiungimento degli obiettivi degli insegnamenti cui sopra saranno verificati tramite lezioni frontali ed esercitazioni, mentre le conoscenze e le competenze acquisite verranno verificate attraverso prove scritte, esami orali ed eventuali

 **QUADRO**  
A4.b.1 

**Conoscenza e comprensione, e Capacità di applicare conoscenza e comprensione: Sintesi**

<p><b>Conoscenza e capacità di comprensione</b></p>	<p>Il Corso di Laurea in Viticoltura ed Enologia conferisce ai laureati elementi di conoscenza e comprensione nelle aree delle materie di base (Matematica, chimica e fisica), nell'area biologica, economica, della produzione vegetale (viticoltura), della tecnologia alimentare (enologia), microbiologia (enologica), dell'ingegneria agraria e della difesa delle colture. Al completamento della formazione concorre lo svolgimento di due tirocini pratici-applicativi negli ambiti viticolturale ed enologico, oltre che l'acquisizione dell'idoneità linguistica (inglese). Le conoscenze di base acquisite riguardano:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) il comparto vitivinicolo, gli strumenti analitici indispensabili per il pieno apprendimento di discipline più specifiche e di dettaglio, la capacità di comprensione dei principali fattori in ambito viti-vinicolo indispensabili per la futura attività professionale;</li><li>2) la consultazione delle fonti statistiche (ISTAT, ISMEA, IRVV, CENSIS, etc.) per il reperimento dei dati di settore; i principi di base della chimica generale ed organica, soprattutto in relazione alle tematiche dei settori viticolo ed enologico;</li><li>3) la meccanica agraria applicata alle tematiche vitivinicole in relazione alla scelta delle macchine per la meccanizzazione integrale del vigneto e degli impianti per la lavorazione e trasformazione dell'uva;</li><li>4) la Morfologia e la Fisiologia vegetale, nonché la genetica agraria in vista della comprensione del ciclo vegetativo della vite;</li><li>5) gli strumenti di analisi necessari per la comprensione e la rappresentazione dei principali fenomeni economici sia nel quadro dell'ambiente microeconomico, con specifico riferimento alle scelte dei consumatori, sia relativamente alla gestione dell'azienda vitivinicola, anche alla luce degli interventi di Politica agraria;</li><li>6) la gestione agronomica dall'impianto del vigneto, la scelta delle forme di allevamento, dei tipi di potatura, dei mezzi di produzione agronomica, soprattutto in funzione della comprensione delle interazioni aria-suolo-pianta;</li><li>7) le tematiche del settore viticolo ed enologico da un punto di vista microbiologico e la comprensione del linguaggio specifico della microbiologia;</li><li>8) le tematiche del settore viticolo ed enologico da un punto di vista chimico-enologico per la comprensione del linguaggio specifico dei processi biologici del vino;</li><li>9) la diagnosi delle principali malattie della vite e delle metodologie avanzate per l'attuazione di programmi di difesa fitosanitaria integrata nei riguardi dei principali fitofagi dannosi per una gestione sostenibile del vigneto.</li></ol> <p>Un ulteriore importante contributo all'acquisizione di competenze operative relative alle suddette tematiche si concretizza nell'espletamento dell'attività</p>	
-----------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

prevista dal doppio tirocinio che si svolgono sotto la guida di tutor accademici ed aziendali.

**Capacità di applicare conoscenza e comprensione**

Il Corso conferisce ai laureati le capacità di applicare conoscenza e comprensione nei seguenti ambiti:

- 1) metodologie matematiche per la risoluzione di problemi di carattere viticulturale ed enologico;
- 2) principali reazioni e trasformazioni di carattere chimico e biochimico;
- 3) principi di fisica per la risoluzione di problemi connessi al comparto viticolo ed enologico;
- 4) osservazioni al microscopio su aspetti citologici, istologici, anatomici e fisiologici delle piante, con particolare riferimento a *Vitis vinifera*;
- 5) strumenti analitici per la gestione dell'impresa vitivinicola e l'analisi della politica economica di settore;
- 6) formulazione delle scelte tecniche fondamentali per l'impianto di un vigneto;
- 7) classificazione e caratterizzazione delle principali tipologie di suolo idonee alla viticoltura, sulla base dei principi della pedologia e della chimica del suolo;
- 8) principali processi biologici relativi alle fermentazioni ed alla chimica enologica, ai fini dell'ottimizzazione dei prodotti vitivinicoli;
- 9) cantieri di lavoro meccanizzati per l'esecuzione di tutte le operazioni colturali del vigneto;
- 10) gestione degli impianti enologici di cantina per l'ottenimento di vini di qualità;
- 11) biologia degli agenti eziologici ed epidemiologia delle malattie della vite ai fini della difesa fitosanitaria della vite;
- 12) ricerca bibliografica in ambito scientifico attraverso i motori di ricerca delle principali banche dati internazionali.

Le suddette attività formative verranno conseguite attraverso lezioni frontali, esercitazioni ed attività di laboratorio, seminari professionalizzanti, visite didattiche e viaggi d'istruzione.

Anche l'attività di tirocinio pratico-applicativo, presso aziende vitivinicole convenzionate, strutture pubbliche (centri di ricerca, cantine sperimentali dell'IRVOS e della Regione Siciliana) e studi professionali operanti nel settore della Viticoltura ed Enologia, pone lo studente di fronte alle reali problematiche produttive, organizzative e tecniche, proprie dell'implementazione delle conoscenze nei campi oggetto del Corso di Laurea. In particolare, l'attività di tirocinio, per un totale di 12 cfu, si articolerà in 2 fasi di 6 CFU ciascuna, una in ambito viticolo e l'altra in ambito enologico. Ciascuna fase prevede il tutoraggio da parte di un responsabile accademico ed uno aziendale nello svolgimento di un progetto che lo studente svolgerà nell'azienda scelta. Le conoscenze e le competenze acquisite durante il tirocinio pratico-applicativo verranno verificate attraverso la compilazione di una relazione scritta, sottoposta ad una Commissione Tirocinio che ne valuterà l'idoneità. La valutazione finale infatti è espressa in termini di giudizio di idoneità. Alla fine del percorso di studi si svolgerà una prova finale, che ha l'obiettivo di accertare il livello conseguito dallo studente nel completamento delle conoscenze di base e caratterizzanti il corso di laurea. La prova finale consiste in una prova orale.

## Matematica, Statistica

### Conoscenza e comprensione

Matematica, Statistica

Matematica:

Conoscenze di base sugli strumenti analitici indispensabili per il pieno apprendimento di altre discipline. Capacità di calcolo autonomo per la futura attività professionale.

Elementi di Statistica:

Conoscenza delle Fonti statistiche più utilizzate (ISTAT, ISMEA, IRVV, CENSIS, ecc.) per il reperimento dei dati ufficiali. Conoscenza e comprensione dei principali metodi di statistica descrittiva finalizzati al calcolo di indici e di analisi campionaria finalizzata all'inferenza con l'ausilio di convenienti criteri di significatività. Conoscenza e uso dei principali software statistici.

### Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Matematica: Capacità di applicare nella pratica le metodologie acquisite e di risoluzione di problemi attraverso i metodi matematici in contesti pertinenti alle finalità generali del Corso di Laurea.

Elementi di Statistica: Capacità di applicare nella pratica le metodologie statistiche e di risoluzione di problemi attraverso metodi statistici.

Il raggiungimento degli obiettivi degli insegnamenti cui sopra saranno ottenuti tramite lezioni frontali ed esercitazioni, mentre le conoscenze e le competenze acquisite verranno verificate attraverso prove scritte, esami orali ed eventuali prove pratiche. Sarà privilegiata una o più di tali metodologie di accertamento delle competenze acquisite dagli studenti in funzione della tipologia di insegnamento. Il CdS di Viticoltura ed Enologia, consiglia al corpo docente di svolgere durante il corso anche prove in itinere. La valutazione finale è espressa in trentesimi, con eventuale lode.

**Le conoscenze e capacità sono conseguite e verificate nelle seguenti attività formative:**

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

ANALISI STATISTICA DEI DATI IN VITICOLTURA ED ENOLOGIA [url](#)

MATEMATICA [url](#)

## Chimica e Fisica

### Conoscenza e comprensione

Discipline chimiche e fisiche

Chimica generale ed Inorganica; Laboratorio di Chimica; Chimica organica; Biochimica agraria e chimica del suolo  
Conoscenza dei principi di base della chimica moderna. Capacità di comprendere il linguaggio proprio della disciplina.

Acquisizione delle basi conoscitive per comprendere la natura delle tematiche precipue della scienza del sistema suolo-pianta in ambito viticolo ed enologico, utilizzandone appropriatamente il linguaggio ed i concetti specifici.

Fisica: Acquisire le basi conoscitive per affrontare le tematiche dei settori viticolo ed enologico ed in particolare il linguaggio specifico della meccanica classica e dei fluidi.

## Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Discipline chimiche e Fisiche:

Capacità di comprendere ed analizzare i principali fenomeni e le trasformazioni chimiche, biochimiche. Inoltre capacità di capire il comportamento delle molecole organiche più semplici, attraverso un apprendimento ragionato e non mnemonico, in modo tale da applicarlo ed estenderlo anche a molecole più complesse di origine sintetica e naturale  
Fisica: Capacità di riconoscere l'impiego delle conoscenze di base di fisica acquisite per la risoluzione di problemi connessi al comparto vitivinicolo ed enologico.

Il raggiungimento degli obiettivi degli insegnamenti cui sopra saranno ottenuti tramite lezioni frontali ed esercitazioni, mentre le conoscenze e le competenze acquisite verranno verificate attraverso prove scritte, esami orali ed eventuali prove pratiche. Sarà privilegiata una o più di tali metodologie di accertamento delle competenze acquisite dagli studenti in funzione della tipologia di insegnamento. Il CdS di Viticoltura ed Enologia, consiglia al corpo docente di svolgere durante il corso anche prove in itinere. La valutazione finale è espressa in trentesimi, con eventuale lode. Per alcune discipline (laboratorio di Chimica) la valutazione è espressa in termini di giudizio di idoneità con la seguente scala: sufficiente, discreto, buono, ottimo.

### Le conoscenze e capacità sono conseguite e verificate nelle seguenti attività formative:

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

BIOCHIMICA AGRARIA E CHIMICA DEL SUOLO [url](#)

BIOCHIMICA DEI METABOLITI SECONDARI [url](#)

CHIMICA GENERALE ED INORGANICA [url](#)

CHIMICA ORGANICA [url](#)

FISICA [url](#)

LABORATORIO DI CHIMICA [url](#)

MATEMATICA [url](#)

## Area biologica

### Conoscenza e comprensione

Discipline biologiche

Biologia vegetale:

Acquisizione delle conoscenze di base sulla Morfologia e la Fisiologia vegetale, con particolare riferimento alla pianta della Vite, nonché della Botanica sistematica. Capacità di utilizzare il linguaggio specifico proprio dei vari argomenti e delle stesse discipline specialistiche.

Genetica agraria: Acquisizione delle nozioni di: biochimica della replicazione del DNA, struttura del gene, regolazione genica, genomi mitocondriale e plastidiale, genetica del mendelismo, dei caratteri quantitativi e delle popolazioni.

### Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Discipline biologiche:

Biologia vegetale Capacità di riconoscere ed effettuare osservazioni su aspetti citologici, istologici, anatomici e fisiologici delle piante,

con particolare riferimento a Vitis vinifera. Capacità di classificare le diverse specie vegetali.

Genetica agraria: Capacità di: riconoscere le interazioni geniche mendeliane e quelle non rispondenti al mendelismo classico, comprendere il controllo genetico dei caratteri poligenici e l'influenza dell'ambiente sulla loro espressione.

Il raggiungimento degli obiettivi degli insegnamenti cui sopra saranno ottenuti tramite lezioni frontali ed esercitazioni, mentre le conoscenze e le competenze acquisite verranno verificate attraverso prove scritte, esami orali ed eventuali prove pratiche. Sarà privilegiata una o più di tali metodologie di accertamento delle competenze acquisite dagli

studenti in funzione della tipologia di insegnamento. Il CdS di Viticoltura ed Enologia, consiglia al corpo docente di svolgere durante il corso anche prove in itinere. La valutazione finale è espressa in trentesimi, con eventuale lode.

**Le conoscenze e capacità sono conseguite e verificate nelle seguenti attività formative:**

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

BIOLOGIA VEGETALE E GENETICA C.I. [url](#)

GENETICA AGRARIA (*modulo di BIOLOGIA VEGETALE E GENETICA C.I.*) [url](#)

MICROBIOLOGIA ENOLOGICA [url](#)

PROCESSI BIOLOGICI IN ENOLOGIA [url](#)

PROCESSI ENOLOGICI E VINIFICAZIONI SPECIALI [url](#)

PROVA FINALE [url](#)

## Area Economica:

### Conoscenza e comprensione

Discipline Economiche:

Istituzioni di economia, economia e politica vitivinicola

Il corso si propone di fornire gli strumenti di analisi necessari per la comprensione e la rappresentazione dei principali fenomeni economici sia nel quadro dell'ambiente microeconomico, con specifico riferimento alle scelte dei consumatori, ai meccanismi strategici e di gestione delle imprese, al funzionamento delle economie di mercato, sia dell'ambiente macroeconomico, riguardo in particolare al ruolo delle politiche fiscali e monetarie. Acquisire conoscenze di base relative allo studio dell'Economia della azienda agricola con particolare riferimento a I settore vitivinicolo; della Politica agraria e sugli elementi fondamentali della politica agricola dell'Unione Europea in materia di vitivinicoltura. Capacità di utilizzare il linguaggio specifico tecnico-economico.

### Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Discipline Economiche:

Istituzioni di economia, economia e politica vitivinicola

Gli strumenti analitici forniti consentiranno agli studenti sia di effettuare analisi dei fenomeni microeconomici, con particolare riferimento allo studio del comportamento del consumatore e delle imprese, sia di interpretare correttamente gli interventi di politica economica adottati dai policy maker.

Interpretare i rapporti tra impresa, mercato, contesto politico. Essere in grado di registrare i fatti politici e quelli amministrativi.

Il raggiungimento degli obiettivi degli insegnamenti cui sopra saranno ottenuti tramite lezioni frontali ed esercitazioni, mentre le conoscenze e le competenze acquisite verranno verificate attraverso prove scritte, esami orali ed eventuali prove pratiche. Sarà privilegiata una o più di tali metodologie di accertamento delle competenze acquisite dagli studenti in funzione della tipologia di insegnamento. Il CdS di Viticoltura ed Enologia, consiglia al corpo docente di svolgere durante il corso anche prove in itinere. La valutazione finale è espressa in trentesimi, con eventuale lode.

**Le conoscenze e capacità sono conseguite e verificate nelle seguenti attività formative:**

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

CONTABILITÀ E TENUTA DEI REGISTRI DI CANTINA [url](#)

ECONOMIA E GESTIONE DELLE IMPRESE VITIVINICOLE [url](#)

ENOTURISMO [url](#)

ETICHETTATURA E CERTIFICAZIONE DI QUALITÀ [url](#)

MARKETING DEL VINO E POLITICA VITIVINICOLA [url](#)

SEMINARIO PROFESSIONALIZZANTE [url](#)

## Area della produzione vegetale

### Conoscenza e comprensione

Discipline della produzione vegetale:

Lo studente acquisisce i fondamenti delle proprietà chimiche e biochimiche del suolo, al fine di una gestione sostenibile della fertilità del suolo.

Acquisire competenze riguardanti la gestione agronomica dall'impianto del vigneto alla scelta delle forme di allevamento, tipi di potatura e gestione della chioma, alla concimazione, irrigazione ed alla gestione del suolo.

Acquisire le conoscenze di base sui mezzi di produzione agronomica. Comprendere le interazioni aria-suolo-pianta.

Lo studente acquisisce le basi conoscitive per affrontare le tematiche del settore viticolo ed enologico da un punto di vista biochimico e microbiologico, con particolare riguardo al linguaggio specifico della microbiologia enologica.

Pertanto ha la capacità di comprendere i contenuti di testi ed articoli scientifici anche avanzati e di trasferire tali conoscenze nel settore lavorativo e professionale. Acquisizione delle basi conoscitive per comprendere la natura delle tematiche precipue della scienza del sistema suolo-pianta in ambito viticolo ed enologico, utilizzandone appropriatamente il linguaggio ed i concetti specifici.

### Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Capacità di applicare le nozioni acquisite in ambito territoriale ed aziendale, Capacità di riconoscere, ed organizzare in autonomia, le informazioni di base per la formulazione delle scelte tecniche fondamentali per l'impianto di un arboreto (analisi di vocazionalità ambientale, scelte varietali e sistemi di impianto e di gestione colturale). Capacità di organizzare e gestire in autonomia, una impresa viticola dal punto di vista agronomico. Capacità di riconoscere, ed organizzare in autonomia studi fermentazioni guidate e le elaborazioni necessarie per un miglioramento del processo biologico. Capacità di riconoscere se e quando una problematica di tipo viticolo è risolvibile ricorrendo alle conoscenze acquisite relative alla pedologia.

Il raggiungimento degli obiettivi degli insegnamenti cui sopra saranno ottenuti tramite lezioni frontali ed esercitazioni, mentre le conoscenze e le competenze acquisite verranno verificate attraverso prove scritte, esami orali ed eventuali prove pratiche. Sarà privilegiata una o più di tali metodologie di accertamento delle competenze acquisite dagli studenti in funzione della tipologia di insegnamento. Il CdS di Viticoltura ed Enologia, consiglia al corpo docente di svolgere durante il corso anche prove in itinere. La valutazione finale è espressa in trentesimi, con eventuale lode.

### Le conoscenze e capacità sono conseguite e verificate nelle seguenti attività formative:

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

ADVANCED LAND EVALUATION FOR VINEYARD SITE SELECTION [url](#)

AGRONOMIA (modulo di AGRONOMIA E GESTIONE DEL SUOLO) [url](#)

ANALISI CHIMICO-FISICA DEI SUOLI AGRARI [url](#)

ARBORICOLTURA GENERALE [url](#)

BIOCHIMICA AGRARIA E CHIMICA DEL SUOLO [url](#)

ELEMENTI DI PEDOLOGIA (modulo di AGRONOMIA E GESTIONE DEL SUOLO) [url](#)

PROVA FINALE [url](#)

SEMINARIO PROFESSIONALIZZANTE [url](#)

TECNICA VITICOLA (modulo di GESTIONE DEL VIGNETO C.I.) [url](#)

VITICOLTURA [url](#)

VITICOLTURA DA TAVOLA E SCELTA VARIETALE [url](#)

## Area dell'Ingegneria agraria, forestale, della rappresentazione e dell'idraulica agraria

### Conoscenza e comprensione

## Processi biologici in enologia; analisi strumentale; Processi Enologici e Vinificazioni Speciali

Lo studente acquisisce le basi conoscitive per affrontare le tematiche del settore viticolo ed enologico da un punto di vista chimico enologico, il linguaggio specifico dei processi biologici del vino. Acquisizione degli strumenti avanzati per la comprensione dei fenomeni biologici e biochimici che avvengono nelle diverse parti dell'acino nel corso della maturazione dell'uva, nel corso del processo di vinificazione, di maturazione, di stabilizzazione e di conservazione dei vini. Capacità di utilizzare il linguaggio specifico proprio di queste discipline specialistiche. Pertanto ha capacità di comprendere i contenuti di libri di testo inerenti il corso anche avanzati e di trasferire tali conoscenze nel settore lavorativo e professionale. Inoltre acquisisce strumenti avanzati per l'applicazione di tecniche analitiche nel settore enologico funzionali al controllo della qualità. Capacità di utilizzare il linguaggio specifico proprio di queste discipline specialistiche.

Acquisizione degli strumenti più aggiornati per la redazione di progetti di massima, il dimensionamento e la gestione di impianti di microirrigazione. Capacità di comprendere ed utilizzare il linguaggio specifico proprio della disciplina. Acquisizione degli strumenti avanzati per la scelta delle macchine per la meccanizzazione integrale del vigneto e degli impianti per la lavorazione e trasformazione dell'uva in vino. Capacità di utilizzare il linguaggio specifico proprio di queste discipline specialistiche.

### Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Capacità di riconoscere, ed organizzare in autonomia studi di chimica enologica applicate alle fermentazioni e le elaborazioni necessarie per un miglioramento del processo biologico. Capacità di individuare ed eseguire in laboratorio, in autonomia, metodiche analitiche ed elaborazioni necessarie per l'ottenimento delle informazioni utili all'obiettivo prefissato. Capacità di riconoscere ed organizzare in autonomia il processo di trasformazione più adatto alla tipologia di

prodotto da trasformare e dei trattamenti da eseguire al fine di ottenere un prodotto salubre e stabile nel tempo.

Capacità di organizzare in autonomia i cantieri di lavoro meccanizzati per l'esecuzione di tutte le operazioni al vigneto e le elaborazioni necessarie per la progettazione di un vigneto meccanizzabile. Capacità di gestione degli impianti enologici per l'ottenimento di vini di qualità. Le conoscenze acquisite di idraulica consentiranno allo studente di valutare e stimare i principali parametri progettuali e svolgere le elaborazioni necessarie per la progettazione di massima di un impianto di microirrigazione a servizio di un vigneto.

Il raggiungimento degli obiettivi degli insegnamenti cui sopra saranno ottenuti tramite lezioni frontali ed esercitazioni, mentre le conoscenze e le competenze acquisite verranno verificate attraverso prove scritte, esami orali ed eventuali prove pratiche. Sarà privilegiata una o più di tali metodologie di accertamento delle competenze acquisite dagli studenti in funzione della tipologia di insegnamento. Il CdS di Viticoltura ed Enologia, consiglia al corpo docente di svolgere durante il corso anche prove in itinere. La valutazione finale è espressa in trentesimi, con eventuale lode.

### Le conoscenze e capacità sono conseguite e verificate nelle seguenti attività formative:

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

ANALISI STRUMENTALI (*modulo di CONTROLLO DI QUALITÀ NELLA FILIERA VITIVINICOLA*) [url](#)

IMPIANTI IRRIGUI (*modulo di GESTIONE DEL VIGNETO C.I.*) [url](#)

MECCANIZZAZIONE VITICOLA ED IMPIANTI ENOLOGICI [url](#)

PROCESSI BIOLOGICI IN ENOLOGIA [url](#)

PROCESSI ENOLOGICI E VINIFICAZIONI SPECIALI [url](#)

PROGETTAZIONE IMPIANTI IRRIGUI [url](#)

PROVA FINALE [url](#)

SEMINARIO PROFESSIONALIZZANTE [url](#)

TECNOLOGIA DEI VINI DOLCI E LIQUOROSI [url](#)

VITICOLTURA DA TAVOLA E SCELTA VARIETALE [url](#)

### Area della difesa

### Conoscenza e comprensione

Acquisizione delle conoscenze di base per la diagnosi delle principali malattie della vite e per una gestione razionale della difesa. Capacità di utilizzare il linguaggio specifico proprio di queste discipline specialistiche.

Acquisizione delle metodologie avanzate per l'attuazione di programmi di difesa fitosanitaria integrata nei riguardi dei principali fitofagi dannosi alla vite. Capacità di utilizzare il linguaggio specifico proprio di queste discipline.

### **Capacità di applicare conoscenza e comprensione**

Capacità di correlare le conoscenze sulla biologia degli agenti eziologici con l'epidemiologia delle malattie della vite per mettere a punto adeguati criteri e mezzi di difesa preventivi e/o curativi. Capacità di riconoscere, ed organizzare in autonomia, i rilievi e le elaborazioni necessarie per la attuazione di un intervento di difesa fitosanitaria.

Il raggiungimento degli obiettivi degli insegnamenti cui sopra saranno ottenuti tramite lezioni frontali ed esercitazioni, mentre le conoscenze e le competenze acquisite verranno verificate attraverso prove scritte, esami orali ed eventuali prove pratiche. Sarà prileggiata una o più di tali metodologie di accertamento delle competenze acquisite dagli studenti in funzione della tipologia di insegnamento. Il CdS di Viticoltura ed Enologia, consiglia al corpo docente di svolgere durante il corso anche prove in itinere. La valutazione finale è espressa in trentesimi, con eventuale lode.

### **Le conoscenze e capacità sono conseguite e verificate nelle seguenti attività formative:**

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

ENTOMOLOGIA E ACAROLOGIA VITICOLA [url](#)

PATOLOGIA VITICOLA [url](#)

PROVA FINALE [url](#)

SEMINARIO PROFESSIONALIZZANTE [url](#)

## **ABILITA' LINGUISTICA: LINGUA STRANIERA UE**

### **Conoscenza e comprensione**

Conoscenza e comprensione di una lingua della Unione Europea adeguata al livello di riferimento QCER (A2)

### **Capacità di applicare conoscenza e comprensione**

A2 - Livello elementare

Comunica in attività semplici e di abitudine che richiedono un semplice scambio di informazioni su argomenti familiari e comuni. Sa descrivere in termini semplici aspetti della sua vita, dell'ambiente circostante; sa esprimere bisogni immediati.

Il raggiungimento degli obiettivi dell'abilità linguistica sarà ottenuta tramite lezioni frontali ed esercitazioni, mentre le conoscenze e le competenze acquisite verranno verificate attraverso prove scritte. La valutazione è espressa in termini di giudizio di idoneità con la seguente scala: sufficiente, discreto, buono, ottimo.

### **Le conoscenze e capacità sono conseguite e verificate nelle seguenti attività formative:**

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

LINGUA STRANIERA U.E. [url](#)

## **Tirocinio pratico-applicativo**

### **Conoscenza e comprensione**

Acquisire conoscenze e comprendere le fasi di organizzazione del lavoro nell'ambito di aziende vitivinicole

convenzionate, strutture pubbliche (centri di ricerca, Cantine sperimentali dell'IRVOS e della Regione Siciliana) e studi professionali operanti nel settore della Viticoltura ed Enologia.

### **Capacità di applicare conoscenza e comprensione**

Capacità di applicare le esperienze maturate in aziende, strutture pubbliche e studi professionali operanti nel settore della Viticoltura ed Enologia.

Il raggiungimento degli obiettivi del tirocinio sarà ottenuto tramite un progetto di tirocinio che lo studente svolgerà nell'azienda scelta attraverso lo svolgimento di tale progetto per un totale di 6 cfu, mentre le conoscenze e le competenze acquisite verranno verificate attraverso un elaborato redatto dal tirocinante e sottoposto ad una commissione di Corso di laurea che ne valuterà l'idoneità.

**Le conoscenze e capacità sono conseguite e verificate nelle seguenti attività formative:**

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

TIROCINIO ALL'ESTERO [url](#)

TIROCINIO IN ENOLOGIA [url](#)

TIROCINIO IN VITICOLTURA [url](#)

## **Prova finale**

### **Conoscenza e comprensione**

La prova finale ha l'obiettivo di accertare il livello conseguito dallo studente nel completamento delle conoscenze di base e caratterizzanti il corso di laurea e nella loro integrazione. La prova finale consiste in una prova orale per verificare che i risultati di apprendimento attesi siano effettivamente acquisiti dagli studenti di fronte ad esperti di settore.

### **Capacità di applicare conoscenza e comprensione**

Verifica della capacità del laureando di argomentare su di un tema relativo alla sua formazione accademica e sostenerne gli argomenti di fronte ad esperti di settore.

Le conoscenze e le competenze acquisite durante la prova finale verranno verificate attraverso una prova orale dinanzi ad una commissione composta da 3 docenti del Corso di Laurea. La valutazione finale è espressa in trentesimi, con eventuale lode.

**Le conoscenze e capacità sono conseguite e verificate nelle seguenti attività formative:**

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

PROVA FINALE [url](#)

### **Conoscenza e comprensione**

### **Capacità di applicare conoscenza e comprensione**

**Le conoscenze e capacità sono conseguite e verificate nelle seguenti attività formative:**



<b>Autonomia di giudizio</b>	<p>Il Laureato deve essere capace di reperire dati e di individuare autonomamente le metodologie di intervento per l'individuazione e la soluzione di problematiche che si evidenziano dallo scenario vitivinicolo analizzato. Nell'ambito dell'attività professionale di competenza è in grado di effettuare analisi di giudizio sui risultati e sugli interventi alla cui progettazione partecipa nel campo vitivinicolo. In questo quadro è consapevole delle implicazioni sociali del proprio lavoro, della sensibilità manifestata dalla comunità sui temi della sanità e sicurezza alimentare e dunque dei risultati della sua progettualità applicata nel settore viti-vinicolo. I risultati di apprendimento attesi sono conseguiti sviluppando le capacità dello studente di confrontare differenti soluzioni del problema trattato anche mediante la predisposizione di appositi elaborati.</p> <p>La verifica dei risultati attesi viene effettuata saggiando, nelle prove in itinere o in quella finale, la capacità critica dello studente e la sua abilità a prevedere gli effetti delle scelte operate.</p>	
<b>Abilità comunicative</b>	<p>Con riferimento alla sua attività professionale, il Laureato, avendo abilità di analisi critica del proprio lavoro, sviluppa anche la competenza di tradurre il proprio linguaggio tecnico scientifico in un portato divulgativo, sia in forma scritta che orale. L'interesse comune ai temi della qualità e della sicurezza alimentare richiede al suo livello professionale la capacità di esporre le proprie tesi e il risultato delle sue analisi mediando il lessico specifico acquisito – che usa nel suo rapporto con le altre figure professionali – per esporre con chiarezza i problemi che ha rilevato, le soluzioni che propone e le interazioni, le ricadute sulle diverse componenti del comparto viti-vinicolo ivi compreso le comunità umane che vivono nel territorio e ne hanno proprietà e uso.</p> <p>I risultati di apprendimento attesi sono conseguiti con la capacità dello studente di utilizzare lo strumento della presentazione delle conoscenze acquisite, in forma orale o scritta, durante la prova di esame.</p> <p>La verifica dei risultati attesi avviene mediante un giudizio sulle capacità di esposizione delle problematiche trattate usando un linguaggio semplice ma specifico delle tematiche proprie del corso di studio.</p>	
<b>Capacità di apprendimento</b>	<p>Nell'ambito delle discipline fondamentali del settore vitivinicolo, il Laureato consegue una capacità di apprendimento che gli consente di seguire un percorso sia di aggiornamento tecnico e scientifico, anche personale, sia di successivo approfondimento.</p> <p>Le conoscenze acquisite gli consentono di seguire seminari tecnici e scientifici applicandone i risultati nel proprio ambito professionale. Parimenti, gli permettono la comprensione dei temi proposti nel livello di studio successivo, sulla base di una piattaforma di conoscenze recepite in autonomia e funzionali</p>	

per la loro collocazione nell'esercizio della attività professionale di competenza. Il percorso formativo conduce il Laureato in 'Viticultura ed Enologia' all'acquisizione delle linee di ricerca in corso e soprattutto dei principali riferimenti tratti dalla letteratura nazionale ed internazionale, prodotta dal mondo accademico, da società scientifiche e da istituti di ricerca operanti nel settore.

I risultati di apprendimento attesi vengono conseguiti rispettando la successione logica o l'eventuale propedeuticità, che sarà prevista dal regolamento didattico del corso di studio, degli insegnamenti che saranno presenti nel manifesto degli studi con l'obiettivo di sviluppare una base conoscitiva utile per la comprensione degli aspetti applicativi.

La verifica, effettuata nel corso delle prove di esame, ha l'obiettivo di testare la capacità dello studente di usare le conoscenze di base o applicative già acquisite per risolvere nuovi problemi o per riconoscere la necessità di approfondimenti.



#### QUADRO A4.d

#### Descrizione sintetica delle attività affini e integrative

06/04/2022

Le attività affini ed integrative prevedono conoscenze relative alla Genetica agraria, alla Pedologia, alle Analisi strumentali, al Controllo microbiologico, agli Impianti irrigui, nonché alla Legislazione vitivinicola.

Le conoscenze di base di Genetica agraria e dei progressi della biologia molecolare consentono di comprendere l'importanza della biodiversità dei vitigni ai fini della loro valorizzazione varietale e del miglioramento colturale, sia in termini di resa quantitativa che di qualità dell'uva.

Le conoscenze relative alla Pedologia facilitano una gestione corretta della risorsa suolo nel contesto di una viticoltura sostenibile poichè conducono alla scelta ottimale di un suolo vocato alla viticoltura, avendo il concetto di "terroir" come determinante.

Le conoscenze sulle Analisi strumentali e Controllo microbiologico sono fondamentali per il controllo della qualità nella filiera vitivinicola, piuttosto lunga e complessa, per la produzione di vini che assicurino sia un alto reddito agli operatori che la salute del consumatore. Le analisi strumentali servono a monitorare le proprietà enochimiche sia del mosto che del prodotto finito; il controllo microbiologico è cruciale per lo svolgimento di un efficiente e corretto processo di fermentazione alcolica.

Le conoscenze sugli Impianti irrigui rientrano nella corretta gestione del vigneto. In ambiente arido-mediterraneo si manifestano spesso lunghi periodi siccitosi e la pianta può andare facilmente incontro a stress idrico, con effetti negativi sul regolare sviluppo della vite.

Le conoscenze relative alla Legislazione vitivinicola riguardano le principali normative di settore



#### QUADRO A5.a

#### Caratteristiche della prova finale

06/04/2022

Per conseguire la Laurea in Viticultura ed Enologia lo/la studente/ssa deve:

- Aver acquisito i 180 crediti formativi universitari relativi alle discipline di base, caratterizzanti, affini ed integrative, di libera scelta, alla conoscenza della lingua straniera, compresi i 12 CFU relativi al tirocinio teorico-pratico in 2 fasi, nonché i 3

CFU relativi alla prova finale.

La prova finale ha l'obiettivo di verificare il livello di maturità e la capacità critica del laureando con riferimento agli apprendimenti e alle conoscenze acquisite, a completamento delle attività previste dall'ordinamento didattico.



QUADRO A5.b

Modalità di svolgimento della prova finale

16/05/2024

Ai sensi del Regolamento Didattico di Ateneo D.R. 82/2017 comma 4, lo studente per il conseguimento della Laurea deve sostenere una prova finale.

La prova finale ha l'obiettivo di accertare sia il livello conseguito dallo studente nel completamento delle conoscenze di base e caratterizzanti il corso di laurea e nella loro integrazione sia, qualora prevista dall'ordinamento didattico, la specifica preparazione professionale. La prova finale consiste in una prova su un argomento scelto dallo studente tra quelli proposti annualmente dal corso di laurea.

La prova finale del Corso di Laurea in VITICOLTURA ED ENOLOGIA è finalizzata a verificare le competenze del laureando su un argomento inerente le discipline presenti nel Manifesto degli Studi del Corso di Laurea e consiste in una prova orale secondo modalità definite nell'articolo 4 del Regolamento approvato nel Consiglio CdL del 13/06/2018 in allegato.

Link: <http://www.unipa.it/dipartimenti/saaf/cds/viticolturaedenologia2138/regolamenti.html>



▶ QUADRO B1

Descrizione del percorso di formazione (Regolamento Didattico del Corso)

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Manifesto CdL a.a. 2024-2025

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

▶ QUADRO B2.a

Calendario del Corso di Studio e orario delle attività formative

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

▶ QUADRO B2.b

Calendario degli esami di profitto

<https://www.unipa.it/dipartimenti/saaf/cds/viticulturaedenologia2138/?pagina=esami>

▶ QUADRO B2.c

Calendario sessioni della Prova finale

<https://www.unipa.it/dipartimenti/saaf/cds/viticulturaedenologia2138/?pagina=esami>

▶ QUADRO B3

Docenti titolari di insegnamento

Sono garantiti i collegamenti informatici alle pagine del portale di ateneo dedicate a queste informazioni.

N.	Settori	Anno di corso	Insegnamento	Cognome Nome	Ruolo	Crediti	Ore	Docente di riferimento per corso
1.	AGR/02	Anno di	AGRONOMIA (modulo di AGRONOMIA E GESTIONE DEL SUOLO) <a href="#">link</a>	GRISTINA LUCIANO <a href="#">CV</a>	PO	6	60	

		corso 1						
2.	AGR/14 AGR/02	Anno di corso 1	AGRONOMIA E GESTIONE DEL SUOLO <a href="#">link</a>			9		
3.	BIO/03	Anno di corso 1	BIOLOGIA VEGETALE ( <i>modulo di BIOLOGIA VEGETALE E GENETICA C.I.</i> ) <a href="#">link</a>			8	80	
4.	AGR/07 BIO/03	Anno di corso 1	BIOLOGIA VEGETALE E GENETICA C.I. <a href="#">link</a>			11		
5.	CHIM/03	Anno di corso 1	CHIMICA GENERALE ED INORGANICA <a href="#">link</a>	SPINELLO ANGELO <a href="#">CV</a>	RD	6	60	
6.	CHIM/06	Anno di corso 1	CHIMICA ORGANICA <a href="#">link</a>	FONTANA GIANFRANCO <a href="#">CV</a>	RU	6	60	
7.	AGR/01	Anno di corso 1	ECONOMIA E GESTIONE DELLE IMPRESE VITIVINICOLE <a href="#">link</a>	GALATI ANTONINO <a href="#">CV</a>	PO	6	60	
8.	AGR/14	Anno di corso 1	ELEMENTI DI PEDOLOGIA ( <i>modulo di AGRONOMIA E GESTIONE DEL SUOLO</i> ) <a href="#">link</a>	SCALENGHE RICCARDO <a href="#">CV</a>	PA	3	30	
9.	FIS/01	Anno di corso 1	FISICA <a href="#">link</a>	MADONIA ANTONINO <a href="#">CV</a>	RD	6	60	
10.	AGR/07	Anno di corso 1	GENETICA AGRARIA ( <i>modulo di BIOLOGIA VEGETALE E GENETICA C.I.</i> ) <a href="#">link</a>	MARCHESE ANNALISA <a href="#">CV</a>	PA	3	30	
11.		Anno di corso 1	LABORATORIO DI CHIMICA <a href="#">link</a>			3		
12.		Anno di corso 1	LINGUA STRANIERA U.E. <a href="#">link</a>			3		

13.	MAT/07	Anno di corso 1	MATEMATICA <a href="#">link</a>	SCIACCA MICHELE <a href="#">CV</a>	PA	6	60	
14.	AGR/14	Anno di corso 2	ADVANCED LAND EVALUATION FOR VINEYARD SITE SELECTION <a href="#">link</a>	SCALENGHE RICCARDO <a href="#">CV</a>	PA	3	30	
15.	AGR/13	Anno di corso 2	ANALISI CHIMICO-FISICA DEI SUOLI AGRARI <a href="#">link</a>	BADALUCCO LUIGI <a href="#">CV</a>	PO	3	30	
16.	SECS-S/01	Anno di corso 2	ANALISI STATISTICA DEI DATI IN VITICOLTURA ED ENOLOGIA <a href="#">link</a>			3	30	
17.	AGR/03	Anno di corso 2	ARBORICOLTURA GENERALE <a href="#">link</a>	MOTISI ANTONIO <a href="#">CV</a>	PO	6	60	
18.	AGR/13	Anno di corso 2	BIOCHIMICA AGRARIA E CHIMICA DEL SUOLO <a href="#">link</a>	BADALUCCO LUIGI <a href="#">CV</a>	PO	9	90	
19.	AGR/13	Anno di corso 2	BIOCHIMICA DEI METABOLITI SECONDARI <a href="#">link</a>			3	30	
20.	AGR/01	Anno di corso 2	MARKETING DEL VINO E POLITICA VITIVINICOLA <a href="#">link</a>	CHIRONI STEFANIA <a href="#">CV</a>	PA	6	60	
21.	AGR/16	Anno di corso 2	MICROBIOLOGIA ENOLOGICA <a href="#">link</a>	FRANCESCA NICOLA <a href="#">CV</a>	PA	9	90	
22.	AGR/12	Anno di corso 2	PATOLOGIA VITICOLA <a href="#">link</a>	BELLA PATRIZIA <a href="#">CV</a>	PA	6	60	
23.	AGR/15	Anno di corso 2	PROCESSI BIOLOGICI IN ENOLOGIA <a href="#">link</a>			6	60	
24.		Anno di	TIROCINIO ALL'ESTERO <a href="#">link</a>			12		

		corso 2						
25.		Anno di corso 2	TIROCINIO IN ENOLOGIA <a href="#">link</a>			6		
26.		Anno di corso 2	TIROCINIO IN VITICOLTURA <a href="#">link</a>			6		
27.	AGR/03	Anno di corso 2	VITICOLTURA <a href="#">link</a>	BARBAGALLO MARIA GABRIELLA <a href="#">CV</a>	PA	9	90	
28.	AGR/15	Anno di corso 3	ANALISI STRUMENTALI ( <i>modulo di CONTROLLO DI QUALITA' NELLA FILIERA VITIVINICOLA</i> ) <a href="#">link</a>			6	60	
29.	AGR/01	Anno di corso 3	CONTABILITÀ E TENUTA DEI REGISTRI DI CANTINA <a href="#">link</a>	GALATI ANTONINO <a href="#">CV</a>	PO	3	30	
30.	AGR/15 AGR/16	Anno di corso 3	CONTROLLO DI QUALITA' NELLA FILIERA VITIVINICOLA <a href="#">link</a>			9		
31.	AGR/16	Anno di corso 3	CONTROLLO MICROBIOLOGICO ( <i>modulo di CONTROLLO DI QUALITA' NELLA FILIERA VITIVINICOLA</i> ) <a href="#">link</a>	FRANCESCA NICOLA <a href="#">CV</a>	PA	3	30	
32.	AGR/01	Anno di corso 3	ENOTURISMO <a href="#">link</a>	CHIRONI STEFANIA <a href="#">CV</a>	PA	3	30	
33.	AGR/11	Anno di corso 3	ENTOMOLOGIA E ACAROLOGIA VITICOLA <a href="#">link</a>	PERI EZIO <a href="#">CV</a>	PO	6	60	
34.	AGR/01	Anno di corso 3	ETICHETTATURA E CERTIFICAZIONE DI QUALITÀ <a href="#">link</a>	ALTAMORE LUCA <a href="#">CV</a>	PA	3	30	
35.	AGR/08 AGR/03	Anno di corso 3	GESTIONE DEL VIGNETO C.I. <a href="#">link</a>			9		

36.	AGR/08	Anno di corso 3	IMPIANTI IRRIGUI ( <i>modulo di GESTIONE DEL VIGNETO C.I.</i> ) <a href="#">link</a>	PAMPALONE VINCENZO <a href="#">CV</a>	PA	3	30	
37.		Anno di corso 3	LABORATORIO DI ANALISI SENSORIALE <a href="#">link</a>			3		
38.	AGR/09	Anno di corso 3	MECCANIZZAZIONE VITICOLA ED IMPIANTI ENOLOGICI <a href="#">link</a>	CATANIA PIETRO <a href="#">CV</a>	PO	9	90	
39.	AGR/15	Anno di corso 3	PROCESSI ENOLOGICI E VINIFICAZIONI SPECIALI <a href="#">link</a>	CORONA ONOFRIO <a href="#">CV</a>	PO	9	90	
40.	AGR/08	Anno di corso 3	PROGETTAZIONE IMPIANTI IRRIGUI <a href="#">link</a>	PAMPALONE VINCENZO <a href="#">CV</a>	PA	3	30	
41.		Anno di corso 3	PROVA FINALE <a href="#">link</a>			3		
42.		Anno di corso 3	SEMINARIO PROFESSIONALIZZANTE <a href="#">link</a>			1		
43.	AGR/03	Anno di corso 3	TECNICA VITICOLA ( <i>modulo di GESTIONE DEL VIGNETO C.I.</i> ) <a href="#">link</a>	PISCIOTTA ANTONINO <a href="#">CV</a>	PA	6	60	
44.	AGR/15	Anno di corso 3	TECNOLOGIA DEI VINI DOLCI E LIQUOROSI <a href="#">link</a>			3	30	
45.	AGR/03	Anno di corso 3	VITICOLTURA DA TAVOLA E SCELTA VARIETALE <a href="#">link</a>	DI LORENZO ROSARIO <a href="#">CV</a>	PO	3	30	

Descrizione link: Procedura per la ricerca di Aule e Laboratori d'Ateneo

Link inserito:

<http://offweb.unipa.it/offweb/public/aula/aulaCalendar.seam;jsessionid=C82AEF78B6F60CE62887469C155EAC2F.node02>

Pdf inserito: [visualizza](#)

▶ QUADRO B4 | Laboratori e Aule Informatiche

Descrizione link: Procedura per la ricerca di Aule e Laboratori d'Ateneo

Link inserito:

<http://offweb.unipa.it/offweb/public/aula/aulaCalendar.seam;jsessionid=C82AEF78B6F60CE62887469C155EAC2F.node02>

Pdf inserito: [visualizza](#)

▶ QUADRO B4 | Sale Studio

Descrizione link: Sistema bibliotecario e archivio storico di Ateneo

Link inserito: <http://www.unipa.it/biblioteche/>

Pdf inserito: [visualizza](#)

▶ QUADRO B4 | Biblioteche

Descrizione link: Sistema bibliotecario e archivio storico di Ateneo

Link inserito: <http://www.unipa.it/biblioteche/>

Pdf inserito: [visualizza](#)

▶ QUADRO B5 | Orientamento in ingresso

Le iniziative di orientamento in ingresso, finalizzate a supportare lo studente durante tutta la fase di accesso ai percorsi universitari, consistono in attività informative e di consulenza individuale.

A tal fine il Centro Orientamento e Tutorato (COT) dell'Ateneo organizza attività di orientamento in ingresso, di tutorato e supporto psico-attitudinale agli studenti; dispone di uno sportello di orientamento e accoglienza per studenti stranieri ed un servizio di counselling psicologico destinato a studenti che richiedono un sostegno psicologico per problemi di adattamento alla vita universitaria (ansia da esame, problemi relazionali, disagi personali) e infine divulga materiale informativo inerente la strutturazione dei piani di studio dei diversi corsi di laurea offerti.

Sono inoltre presenti uno sportello di orientamento e accoglienza per studenti stranieri ed un servizio di counselling

29/05/2023

psicologico destinato a studenti che richiedono un sostegno psicologico per problemi di adattamento alla vita universitaria (ansia da esame, problemi relazionali, disagi personali).

Il Consiglio di corso di studio in Viticoltura e Enologia svolge le attività relative all'orientamento in stretta collaborazione con il COT ma anche in modo autonomo grazie all'azione del Delegato all'Orientamento e Tutorato, del Coordinatore e dei Docenti coinvolti.

All'inizio dei corsi del primo e secondo semestre, vengono organizzati una serie di incontri con gli iscritti al primo anno; inoltre, annualmente, vengono organizzate apposite giornate di orientamento (Welcome Week e Open Day) rivolte agli studenti delle scuole superiori. In particolare, terminata la fase acuta della pandemia da Covid 19, per l'A.A. 2023/2024 il COT ha organizzato, nuovamente in presenza, la Welcome Week (WW) che si è svolta nella settimana dal 6 al 10 febbraio 2023. Le attività del SAAF, realizzate con il supporto del COT, hanno visto il coinvolgimento del Delegato all'Orientamento e Tutorato, del Delegato alla Didattica, dei Coordinatori dei Corsi di Laurea, dei Presidenti dei comitati ordinatori dei nuovi Corsi di Laurea e degli studenti del Dipartimento SAAF e hanno riguardato la presentazione dell'Offerta Formativa (OF) del Dipartimento SAAF dell'A.A. 2023/2024. Attività di orientamento "Welcome Week e Open Day" sono state organizzate anche presso il Polo Territoriale Universitario di Trapani e la sede del CdL in Viticoltura ed Enologia, da marzo a maggio 2023.

Sono stati illustrati i contenuti del CdL in Viticoltura ed Enologia nella sua articolazione al fine di poter supportare e guidare lo studente ad una scelta più consapevole del Corso di Studio e del percorso formativo-professionale più adatto alle proprie esigenze e attitudini. La giornata dedicata al Corso di Laurea in Viticoltura ed Enologia è stata organizzata accogliendo gli studenti delle scuole superiori in aula presso l'edificio 19 (Polididattico) e proiettando una presentazione dove sono stati illustrati il piano di studi, l'organizzazione della didattica e delle attività del corso, la professionalità che si consegue e gli sbocchi professionali. In merito a quest'ultimo aspetto, sono state presentate alcune testimonianze da parte di ex studenti del CdL, laureati negli anni passati ed oggi occupati in settori affini al loro percorso di studio. Un ulteriore spazio è stato dedicato alle attività di tirocinio e all'esperienza erasmus previste dal CdL e che hanno un impatto importante sulla formazione dei discenti e sulla futura occupazione. All'interno delle attività previste nella mattinata sono state anche svolte delle brevi lezioni, a cura di alcuni discenti del CdL, che hanno visto l'istaurarsi di un animato dibattito con gli studenti in aula. L'attività di orientamento della WW ha visto anche la presenza di un information point, dove i docenti del CdL, accompagnati e supportati da dottorandi e studenti tutor, hanno erogato informazioni sul percorso di studio, distribuito materiale divulgativo (brochure e flyer) e consentito la consultazione delle pagine web del CdL anche attraverso l'utilizzo di appositi QR code da scansare con i cellulari. Al fine di divulgare ulteriormente i contenuti del CdL, le aree del sapere che si acquisiscono, la professionalità che si consegue e gli sbocchi professionali il COT ha predisposto una brochure informativa per i futuri studenti. Oltre alla presentazione dell'OF, durante la WW sono state organizzate tavole rotonde con topic specifici trasversali a più CdL di Ateneo che hanno visto la partecipazione di alcuni docenti del CdL e di altri dipartimenti.

Collateralmente alla WW di Ateneo, il SAAF ha organizzato gli Open days per accogliere e orientare gli studenti della scuola superiore delle classi terze, quarte e quinte, presso il Dipartimento SAAF. Gli Open Days si sono svolti nelle giornate del 27 e 28 febbraio, 2, 23 e 30 marzo, 14, 21 e 28 aprile e 2 maggio. Gli studenti delle scuole superiori sono stati accolti presso l'Aula Magna del SAAF per la presentazione dell'offerta formativa complessiva e successivamente accompagnati presso i principali i campi sperimentali interni al dipartimento e i laboratori didattici e di ricerca dove docenti, personale tecnico e dottorandi hanno mostrato le principali attività svolte. Come ulteriore azione di orientamento del SAAF sono stati previsti i Lab Days che hanno visto la partecipazione attiva di gruppi più ristretti di studenti che, affiancati da docenti, personale tecnico e dottorandi, hanno potuto partecipare ad alcune attività di laboratorio. In ultimo, sono stati attivati alcuni percorsi formativi nell'ambito delle attività di orientamento finanziato dal PNRR in collaborazione con le scuole ed erogati anche come PCTO.

L'attività outgoing del SAAF ha previsto alcuni incontri di presentazione e divulgazione del percorso di studi del CdL presso le scuole interessate, nella provincia di Palermo, Trapani ed Agrigento, dove sono stati illustrati i contenuti del CdL dai docenti come previsto nelle attività Incoming.

Le iniziative sui social media comprendono una pagina facebook e una pagina instagram oltre che la pagina web dell'orientamento del SAAF.

Link inserito: <https://www.unipa.it/strutture/orientamento/>



QUADRO B5

Orientamento e tutorato in itinere

Le attività di Orientamento e tutorato previste dal Corso di Studio sono gestite dal Docente Tutor Prof. Pietro Catania, 12/05/2023  
nominato nel Consiglio di Corso di Laurea del 09 novembre 2022.

Nell'ambito del corso viene organizzata, all'inizio di ogni anno accademico, una giornata inaugurale durante la quale vengono presentati il manifesto degli studi, la sua articolazione didattica e temporale, i singoli docenti ed i programmi delle relative discipline, i responsabili del tutorato, del tirocinio e delle attività di amministrazione didattica. Tra le attività di orientamento e tutorato è previsto che ogni Docente del Corso di Studio abbia un regolare orario di ricevimento ampiamente pubblicizzato. Il CdS ha inoltre designato come delegati al monitoraggio delle carriere degli studenti i Proff. Giannantonio Domina - iscritti I° anno; Michele Sciacca - iscritti II° anno; Onofrio Corona - iscritti III° anno e fuori corso  
Link inserito: [http://](#)



QUADRO B5

Assistenza per lo svolgimento di periodi di formazione all'esterno (tirocini e stage)

L'assistenza viene effettuata dagli Uffici della Segreteria amministrativa del CdL Viticoltura ed Enologia. 12/05/2023  
Gli Uffici curano, dopo assegnazione ed approvazione da parte del CdS, l'assegnazione dello studente alla Azienda/Ente, l'assegnazione del Tutor universitario e di quello aziendale e forniscono una agenda di Tirocinio, secondo le procedure previste dal regolamento di Ateneo relativo ai tirocini ed agli stage, e dalle procedure previste dal portale AlmaLaurea. Il rapporto di stage predisposto dalla studente, e valutato da apposita commissione, viene consegnato alle Segreterie Studenti per l'accREDITAMENTO dei CFU relativi all'attività di tirocinio.

Link inserito: <https://www.unipa.it/dipartimenti/saaf/cds/viticolturaedenologia2138/regolamenti.html>



QUADRO B5

Assistenza e accordi per la mobilità internazionale degli studenti

**i**

*In questo campo devono essere inserite tutte le convenzioni per la mobilità internazionale degli studenti attivate con Atenei stranieri, con l'eccezione delle convenzioni che regolamentano la struttura di corsi interateneo; queste ultime devono invece essere inserite nel campo apposito "Corsi interateneo".*

*Per ciascun Ateneo straniero convenzionato, occorre inserire la convenzione che regola, fra le altre cose, la mobilità degli studenti, e indicare se per gli studenti che seguono il relativo percorso di mobilità sia previsto il rilascio di un titolo doppio o multiplo. In caso non sia previsto il rilascio di un titolo doppio o multiplo con l'Ateneo straniero (per esempio, nel caso di convenzioni per la mobilità Erasmus) come titolo occorre indicare "Solo italiano" per segnalare che gli studenti che seguono il percorso di mobilità conseguiranno solo il normale titolo rilasciato dall'ateneo di origine.*

---

Pdf inserito: [visualizza](#)

Gli studenti del Corso di Studi in Viticoltura ed Enologia possono svolgere un periodo di studio all'estero nell'ambito del programma ERASMUS presso le Università straniere inserite nel documento allegato. Delegati per l'internazionalizzazione e per il supporto degli studenti alla partecipazione al programma Erasmus+, sono stati nominati i Proff. Antonio Motisi, Antonino Galati, Matteo Pollon, in occasione del CCS del 09 novembre 2022, Decreto n° 54404 del 10.05.2023 e CCS del 25 ottobre 2023

Azioni intraprese a livello di Ateneo:

- Monitoraggio dei learning agreement degli studenti e dei learning agreement changes per eventuali e successive modifiche (studenti Erasmus, Visiting students etc)
- Attività di informazione, supporto ed orientamento agli studenti prima della partenza e durante il periodo di mobilità all'estero
- Offerta di corsi gratuiti, impartiti da parte del Centro Linguistico d'Ateneo (CLA), in lingua francese, inglese, tedesco, spagnolo, differenziati in tre livelli (basico, intermedio ed avanzato) per gli studenti dell'Ateneo in mobilità Erasmus
- Tutoring sulla didattica, fornito dai docenti coordinatori di accordi interistituzionali o dai responsabili di facoltà per la mobilità e l'internazionalizzazione
- Contributo aggiuntivo su fondi d'Ateneo a cofinanziamento della mobilità degli studenti
- Sportelli di orientamento di Ateneo gestiti dal Centro di Orientamento e Tutorato d'Ateneo (COT)
- Coordinamento, monitoraggio e supporto delle iniziative per l'integrazione degli studenti diversamente abili da parte dell'Unità Operativa Abilità Diverse, struttura d'Ateneo, che fornisce allo studente, avente diritto e che ne fa richiesta, interventi che riguardano il servizio di tutoring, di assistenza alla persona e la dotazione di attrezzature
- Borse di mobilità internazionale erogate dell'Ente Regionale per il Diritto allo studio

Link inserito: <https://www.unipa.it/mobilita/>

---

*Nessun Ateneo*



QUADRO B5

Accompagnamento al lavoro

Al fine di arricchire il percorso formativo degli studenti con contatto diretto con il mondo del lavoro, sono stati organizzati <sup>23/05/2024</sup> dei corsi e avviate delle collaborazioni per ampliare il loro curriculum formativo:

- Per gli studenti del terzo anno il corso di studi organizza un ciclo di seminari professionalizzanti per preparare gli studenti al mondo del lavoro con riconoscimento di 1 CFU;
- seminari e giornate di studio sul sistema vitivicolo in collaborazione con Assoenologi, IRVOS Regione Sicilia, Consorzi di tutela dei vini Doc, ICQRF Ispettorato centrale repressione frodi (Masaf), aziende enologiche;
- corsi di formazione sul linguaggio e la comunicazione del vino;
- corsi di formazione per enologi sull'analisi dei difetti dei vini;
- con accordi stipulati nel passato con l'IRVOS (Istituto Regionale Vite e Olivo Sicilia) si è data la possibilità agli studenti e ai laureati di ottenere borse di studio al fine di lavorare nei laboratori e nelle cantine sperimentali regionali.
- Sono stati previsti accordi con singole aziende o imprese per consentire di svolgere il tirocinio formativo e cominciare ad inserire i giovani con l'attività pratica per un loro futuro impiego.
- Sono stati presi accordi con aziende per stage post laurea per l'avviamento degli enologi al mondo del lavoro;
- Sono stati presi contatti con L'Assoenologi, l'associazione Enotecnici ed Enologi Italiana, al fine di coinvolgere gli studenti ai loro incontri di aggiornamento e di studio.
- Sono state stipulate Convenzioni apposite con Aziende straniere per lo svolgimento di tirocini pratici applicativi.
- Sono state stipulate Convenzioni apposite con Aziende straniere per lo svolgimento di stage post laurea.

Il Professore di Riferimento per l'orientamento e tutorato è il Prof. Matteo Pollon, come deliberato nel Consiglio di Corso di Laurea del 04 aprile 2024.

Inoltre, si ritiene di particolare efficacia per il consolidamento dei rapporti tra CL e portatori di interesse (aziende, cantine e agenti economici), la presenza di rappresentanti del CL al Vinitaly annuale, la più importante manifestazione di settore a livello regionale, nazionale ed internazionale. In tale occasione il CL avrebbe la possibilità di consultazioni dirette al fine di rendere più efficace il contatto con i portatori di interesse.

Descrizione link: SERVIZIO PLACEMENT DI ATENEIO

Link inserito:

<https://www.unipa.it/amministrazione/areaaqualita/settorerapporticonleimprese/u.o.placementerapporticonleimprese>



QUADRO B5

Eventuali altre iniziative

Al fine di migliorare i rapporti tra gli studenti ed il mondo del lavoro è opportuno sviluppare delle azioni di tutoraggio finalizzate all'orientamento e avviamento al lavoro capaci di fornire indicazioni circa la stesura di un curriculum e le strategie per i colloqui di lavoro. Inoltre, viste le numerose richieste da parte di Aziende Vitivinicole di laureati con specifiche competenze, dal 2020 di propria iniziativa il CDS si è attivato per creare un database dei laureati del CDS con i recapiti dei laureati, il loro profili, le loro specifiche competenze e l'attuale collocazione nel mondo del lavoro.

27/04/2021



QUADRO B6

Opinioni studenti

I risultati dell'analisi dell'opinione degli studenti sulla didattica del corso di Laurea triennale in Viticoltura ed Enologia (A.A. 2022/23), evidenziano una valutazione complessiva molto buona.

Per quanto concerne i questionari compilati dagli studenti che hanno dichiarato di avere seguito almeno il 50% delle ore di lezione (scheda 1), i quesiti relativi alla valutazione degli insegnamenti indicano una strutturazione dei corsi adeguata alle esigenze formative; infatti, tutti i 12 quesiti hanno fatto registrare giudizi positivi con un voto medio di 8.74 ed una percentuale media di 'non rispondo' del 12.36.

In riferimento al possesso delle conoscenze preliminari (7.9/10), il giudizio degli studenti indica che i criteri di ammissione risultano adeguati e che la laurea prosegue con coerenza il percorso formativo precedente. L'impegno profuso dai docenti per consentire agli studenti di concludere proficuamente il proprio percorso formativo, trova riscontro nell'elevata frazione di studenti (8.5/10) che ritengono correttamente proporzionato il carico di studio in riferimento ai crediti assegnati a ciascun insegnamento, nell'adeguatezza del materiale didattico (8.5/10) e nelle modalità d'esame (8,9/10).

Molto positiva appare, in generale, l'opinione sull'operato in aula dei docenti. Le attività didattiche frontali vengono svolte nel rispetto degli orari programmati (8,9/10), da docenti capaci di stimolare l'interesse degli studenti (8.9/10). L'esposizione risulta chiara (8.8/10) e le attività integrative, quali esercitazioni e laboratori, risultano utili complementi didattici (8.9/10). I corsi rispecchiano correttamente quanto annunciato sul sito web (8.9/10) e i docenti si segnalano per disponibilità e accessibilità nel fornire chiarimenti e spiegazioni (9.2/10). Il giudizio positivo in merito all'interesse dello studente verso gli argomenti trattati dagli insegnamenti (8.8/10) e la soddisfazione complessiva (8.7/10), indica un'elevata rispondenza dei contenuti curriculari con le competenze che lo studente valuta importanti per la propria formazione.

Anche le opinioni espresse in forma di suggerimento per il miglioramento della didattica evidenziano una valutazione molto positiva del corso. In merito al corretto dimensionamento del carico didattico, se ne auspica una riduzione solo per il 14.7% degli intervistati; in merito all'incremento delle attività di supporto la popolazione studentesca suggerisce di aumentare

13/09/2023

l'attività di supporto didattico solo per il 26.4%, conferma come adeguate le competenze di base (solo il 32.2% chiede di fornirne di più). Le basse percentuali relative all'invito a ridurre la ripetizione di contenuti (10.99%), e al miglioramento del coordinamento didattico tra gli insegnamenti (23.1%) confermano una buona integrazione tra i moduli e le discipline impartite. Si conferma il giudizio sull'adeguatezza del materiale didattico (52.8% mentre il 36.3% indica la possibilità di fornirlo in anticipo).

Il 32.97% degli intervistati manifesta il desiderio di incrementare le prove intermedie, generalmente già presenti, mentre è escluso il ricorso ad insegnamenti serali e nel fine settimana (solo il 4.4% favorevoli). Bisogna tuttavia aggiungere che la percentuale media di 'non rispondo' è stata del 24.14%.

Per quanto concerne i questionari compilati dagli studenti che hanno dichiarato di avere seguito meno del 50% delle ore di lezione (scheda 3). Il motivo principale della non frequenza o della frequenza ridotta alle lezioni è stato per lavoro, 43.8%. Anche in questo caso i quesiti relativi alla valutazione degli insegnamenti indicano una strutturazione dei corsi adeguata alle esigenze formative con un voto medio su 7 domande di 7,97.

Anche in questo caso le conoscenze preliminari (7,4/10), il carico di studio (7,9/10), il materiale didattico (7,6/10), le modalità di esame (8,4/10), la reperibilità del docente per fornire spiegazioni (8,2/10), l'interesse per gli argomenti trattati (8,4/10) e la soddisfazione complessiva (8,1/10) concorrono ad un quadro positivo.

Anche a fronte del 32.7% medio di non rispondo, le opinioni espresse in forma di suggerimento per il miglioramento della didattica evidenziano una valutazione positiva del corso di studi. In merito al corretto dimensionamento del carico didattico, se ne auspica una riduzione solo per il 13.7% degli intervistati; in merito all'incremento delle attività il 22.5% suggerisce l'aumento, mentre solo il 22.5% chiede di fornirne più conoscenze di base. Molto basse anche le percentuali relative all'invito a ridurre la ripetizione di contenuti (10%), così come quelle relative al miglioramento del coordinamento didattico tra gli insegnamenti (20%), sull'adeguatezza del materiale didattico (36.3%) mentre il 36.3% indica la possibilità di fornirlo in anticipo.

Il 27.5% degli intervistati vorrebbe incrementare le prove intermedie mentre è escluso il ricorso ad insegnamenti serali e nel fine settimana (solo l'11.3% favorevoli).

Link inserito: <http://>

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: scheda RIDO 2022



QUADRO B7

Opinioni dei laureati

I dati AlmaLaurea sono aggiornati ad aprile 2023. I soggetti intervistati (11 su 17 laureati nell'anno solare 2022) hanno <sup>13/09/2023</sup> evidenziato nel complesso un livello piuttosto elevato di soddisfazione per il percorso formativo. L'75% dei laureati ha seguito durante il percorso di studi più del 75% degli insegnamenti previsti (dati Ateneo 74.9%). Il dato relativo al carico di studio degli insegnamenti è risultato decisamente adeguato per il 50% degli intervistati (dati Ateneo 46.9%) e adeguato (più sì che no) per il 25% (dati Ateneo 40.3%), nessuno degli intervistati ha espresso un giudizio 'più no che sì' (dati Ateneo 11.2%), mentre il 25% degli intervistati si è espresso per decisamente no (dati Ateneo 1.3%).

Tra le informazioni che sembrano più chiaramente espresse risulta l'organizzazione degli esami del corso e il rapporto con i docenti. Nel primo caso i risultati registrano solo risposte 'sempre o quasi sempre' pari al 25% (dati Ateneo 31.8%) e 'per più della metà degli esami' pari al 25% (dati Ateneo 51.5%).

Rispetto al rapporto con i docenti, il 50% ha risposto decisamente sì (dati Ateneo 30.7%) ed ancora il 50% 'più sì che no' (dati Ateneo 59.1%). La soddisfazione complessiva del corso di Laurea è pari al 50% con la risposta decisamente sì (dati Ateneo 49.7%), ancora il 50% ha risposto 'più sì che no' (dati Ateneo 42.6%), mentre nessun intervistato ha risposto 'più no che sì' o 'decisamente no'.

Le aule disponibili per il corso di laurea, sono state considerate sempre o quasi sempre adeguate dal 50% (dati Ateneo 27.7%), spesso adeguate sempre dal 50% (dati Ateneo 52,0%), mentre nessun intervistato ha risposto raramente adeguate o mai adeguate (dati Ateneo rispettivamente 17.9% e 2.3%).

Le postazioni informatiche utilizzate dal 25% (dati Ateneo 50.2%) vengono ritenute in numero adeguato per il 100% degli

intervistati (dati Ateneo 50.2%) e nessuna risposta per non adeguato (dati Ateneo 49.8%).

I laboratori, utilizzati per il 50% degli intervistati (dati Ateneo 61.4%) vengono valutati spesso adeguati per il 100% (dati ateneo 48.2%).

I servizi di biblioteca utilizzati dal 75% (dati Ateneo 69.4%) vengono valutati in maniera abbastanza positiva dal 100% (dati Ateneo 63.1%).

Confermano la propria scelta e si iscriverebbero nuovamente allo stesso corso il 50% dei rispondenti (dati Ateneo 73.5%) mentre il 25% risponde 'sì un altro corso di ateneo' (dati Ateneo 7.7%) e nessuno degli intervistati ha risposto 'sì, allo stesso corso ma in un altro Ateneo' (dati Ateneo 15.2%).

Relativamente all'anno d'indagine 2022, con dati aggiornati ad aprile 2023, dei 14 laureati nel 2022, ad un anno dalla laurea 12 intervistati risultano occupati al 60% (ateneo 23.4%), con il 33.3% che utilizzano in misura elevata le competenze acquisite con la laurea (ateneo 54.9%).

Retribuzione mensile netta (media, in euro) risulta 1.542€ per il CdL e 1.138€ per l'Ateneo. La soddisfazione per il lavoro svolto (media, scala 1-10) risulta 9.0 per il CdL ed 8.0 per l'Ateneo.

Link inserito: <http://>

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Dati AlmaLaurea aprile 2023



## ▶ QUADRO C1

### Dati di ingresso, di percorso e di uscita

13/09/2023

Il commento si riferisce agli indicatori aggiornati al 13/09/2023 (triennio 2020-21, 2021-22, 2022-23)

Nella sezione "iscritti", i dati statistici sulla popolazione studentesca nel triennio degli a.a. dal 2020-21 al 2022-23 mostrano come le iscrizioni al primo anno da circa 30, a.a. 2020-21 e 2021-22, passano a 17 nell'a.a. 2022-23, mentre il numero di iscritti ad anni successivi passa da 33 nell'a.a. 2020-21 a circa 40 nell'a.a. 2021-22 e 2022-23, di riflesso il numero totali di iscritti da circa 100, per l'a.a. 2020-21 e 2021-22, è passato a 85 nell'a.a. 2022-23.

Nella sezione "popolazione studentesca", si osserva come gli studenti di sesso femminile superano il 25%, la provenienza è per lo più della provincia di Trapani (più del 25%), Palermo (25%), Agrigento e Catania (circa 10%), seguiti dalle altre province Siciliane, ancora sono presenti altre province delle regioni italiane, precisamente Napoli, ed infine anche stranieri dell'America meridionale, precisamente Paraguay. Il diploma prevalentemente conseguito dagli iscritti al CdS è quello degli Istituti Tecnici (oltre il 25%) e dei Licei Scientifici (circa 25%), seguiti dai Licei Classici, Artistici e Linguistici, ed dagli Istituti Professionali.

Nella sezione "dati di percorso", si osservano un numero di 15 rinunce per l'a.a. 2020-21, di 7 per l'a.a. 2021-22 e di 2 per l'a.a. 2022-23, mentre i passaggi ad altro corso è solo 1 per l'a.a. 2022-23. Il numero di esami sostenuti nel triennio per anno solare passa da 466 nel 2020 a 352 nel 2022, mentre il voto medio oscilla fra 25 e 26/30.

Nella sezione "studenti in uscita", il numero di laureati per anno solare sono fra 8 e 9 nel triennio 2020-2022, mentre quelli laureati fuori corso vanno da 12 nel 2020, a 4 nel 2021, a 9 nel 2022.

Descrizione link: Dati di ingresso, di percorso e di uscita

Link inserito: [https://offertaformativa.unipa.it/offweb/datistudente?anno\\_accademico=2022&lingua=ITA&codicione=0820106202500003](https://offertaformativa.unipa.it/offweb/datistudente?anno_accademico=2022&lingua=ITA&codicione=0820106202500003)

## ▶ QUADRO C2

### Efficacia Esterna

13/09/2023

L'indagine AlmaLaurea si riferisce ai Laureati nell'anno solare 2022, utilizzando dati aggiornati ad Aprile 2023.

Le informazioni disponibili denotano un buon riscontro occupazionale per i laureati, indicando la validità e la qualità dell'offerta formativa del corso in relazione alle aspettative del mondo del lavoro. C3 Opinioni enti e imprese con accordi di stage / tirocinio curriculare o extra-curriculare

A distanza di un anno dalla laurea lavorano il 60% dei laureati, a fronte del 23.4% per l'Ateneo. Per quanto riguarda i laureati attualmente iscritti ad un corso di laurea magistrale, il tasso è del 60%, a fronte del 78,3% per l'Ateneo, indicando che dopo la laurea triennale l'occupabilità è elevata.

La retribuzione media mensile netta in euro il CdL mantiene un certo vantaggio rispetto all'Ateneo (1.542 vs. 1.138€).

Infine, per quanto riguarda la soddisfazione per il lavoro svolto, essa risulta superiore nel confronto con L'Ateneo (9 vs. 8).

Link inserito: <http://>

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Dati AlmaLaurea aprile 2023

## ▶ QUADRO C3

### Opinioni enti e imprese con accordi di stage / tirocinio curriculare o extra-curriculare

La scheda dei dati presenti sul portale AlmaLaurea si riferisce ai tirocini che hanno avuto luogo nell'anno solare 2022. Sono stati attivati 11 percorsi di tirocinio, tutti portati a termine. Tutti i relativi questionari sono stati compilati da parte dei tirocinanti e dei tutor aziendali.

#### Valutazione del tirocinio da parte del tirocinante

Le attività svolte durante il tirocinio sono state oggetto di tesi di laurea (o della prova finale) nel 20% dei casi. Il canale preferenziale utilizzato per scegliere l'azienda ospitante in cui è stato svolto il tirocinio è stato per il 45.5% dei casi legato a conoscenze personali, per il 27.3% per consultazione bacheca d'Ateneo/ufficio placement, per il 18.2% a contatti con professori e/o tutor universitari e per il 9.1% candidatura spontanea. Per il 54.5% degli intervistati l'attività svolta durante il periodo di stage è riconducibile principalmente ad attività di supporto con spiegazioni e informazioni adeguate, mentre per il 27.3% ad attività autonoma con continua e regolare verifica. Il 72.7% degli intervistati ritiene decisamente adeguate le proprie competenze di base rispetto al lavoro da svolgere in azienda, così come la coerenza del tirocinio con il percorso di studi (90.9%). L'81.8% degli intervistati ritiene coerente le attività di tirocinio svolte con gli obiettivi del Progetto Formativo. Sempre molto alte le percentuali di risposta 'decisamente sì' e 'più sì che no' alle domande che evidenziano come l'esperienza di tirocinio abbia consentito di sviluppare capacità di lavorare in gruppo (100%), capacità di affrontare e risolvere problemi, offrendo soluzioni innovative ed alternative nella gestione di un lavoro (91.9%), capacità di lavorare per obiettivi in base ai tempi e alle scadenze fissate dal tutor aziendale (100%), capacità di adattamento alle nuove situazioni (100%), competenze nell'uso di strumenti o di dispositivi specifici (91.9%) e competenze tecnico professionali (90.9%). Comunque, il 75% degli intervistati manifesta l'esigenza di migliorare la padronanza della lingua straniera. Sempre molto alta la percentuale (100%) degli studenti che hanno risposto 'decisamente sì' ritenendo che l'esperienza di tirocinio abbia contribuito alla loro crescita umana e professionale. Infine il 90.9% degli intervistati è decisamente e complessivamente soddisfatto della esperienza di tirocinio. Solo l'18.2%, se potesse tornare indietro frequenterebbe un tirocinio diverso.

#### Valutazione dell'Università/ente che ha promosso il tirocinio

Anche in questo caso gli intervistati hanno espresso un giudizio altamente positivo nei confronti dell'Università che ha promosso il tirocinio in relazione a modalità di attivazione e gestione, assistenza, comunicazione e chiarezza delle informazioni, disponibilità del tutor universitario, esaustività delle informazioni, competenza e disponibilità del personale. A titolo di esempio, relativamente alla modalità di attivazione e gestione dei tirocini, solo l'9.1% degli intervistati ha risposto 'decisamente no'.

#### Valutazione dell'azienda ospitante

Anche in questo caso, il grado di soddisfazione espressa dagli intervistati è molto alta ("decisamente sì" e "più sì che no") relativamente alla completezza delle informazioni ricevute a inizio attività, adeguatezza della strumentazione, rapporti con colleghi e superiori, disponibilità al dialogo, coinvolgimento da parte di chi lavora in azienda. Il 54.5% degli intervistati dichiara di essere stato seguito principalmente dal tutor aziendale formalmente assegnato nell'attività di tirocinio.

#### Prospettive future

Al termine del tirocinio all'80% degli intervistati non è stata formulata alcuna proposta di inserimento nell'azienda presso cui il tirocinio è stato svolto. Il 20% degli intervistati ha ricevuto una proposta d'inserimento ed ha accettato la proposta.

#### Valutazione del tirocinante da parte del tutor aziendale

Il giudizio dei tutor aziendali ospitanti è stato quasi sempre decisamente positivo in merito alle competenze di base del tirocinante ed al suo impegno nello svolgimento delle attività in azienda. In merito alla capacità e alle attitudini sviluppate e maturate dai tirocinanti nel corso della propria esperienza, si rilevano esclusivamente valori più che positivi o positivi. In nessun caso l'inserimento in azienda del tirocinante ha comportato difficoltà. I tutor aziendali ritengono, nella maggioranza dei casi, che il tirocinante ha una elevata capacità di adattamento alle nuove situazioni, un buon problem solving e capacità di lavoro in team. Nella quasi totalità dei casi, i tutor ritengono che la formazione universitaria del tirocinante sia adeguata alle mansioni a loro affidate ed al raggiungimento degli obiettivi formativi del tirocinio. L'unica piccola criticità è da rilevare nell'uso della lingua straniera, con un 27.3% dei tutor aziendali che hanno risposto 'più no che sì'.

Valutazione dell'Università/ente che ha promosso il tirocinio

Anche in questo caso il giudizio sui vari aspetti di svolgimento dei tirocini (informazione, pubblicizzazione, ricevimento, etc.) è ampiamente positivo per tutte le voci considerate, con la risposta 'decisamente sì' che ha sempre nettamente prevalso su 'più sì che no'.

Link inserito: <http://>

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: report questionari tirocinio 2022



11/06/2024

L'organizzazione dell'Ateneo si basa sulla distinzione tra le funzioni di indirizzo e di governo attribuite al Rettore, al Consiglio di Amministrazione e al Senato Accademico e le funzioni di gestione finanziaria, tecnica ed amministrativa attribuite al Direttore Generale e ai Dirigenti, ad esclusione della gestione della ricerca e dell'insegnamento in conformità del decreto legislativo 30 marzo 2001 n. 165 e ss.mm.ii.

La struttura tecnico amministrativa è definita dal Consiglio di Amministrazione su proposta del Direttore Generale, tenendo conto delle linee programmatiche dell'Ateneo.

Il Direttore Generale, sulla base degli obiettivi e degli indirizzi fissati dal Consiglio di Amministrazione, ha la responsabilità dell'organizzazione e gestione dei servizi, delle risorse strumentali e del personale tecnico amministrativo dell'Ateneo.

Il modello organizzativo adottato dall'Ateneo ha struttura mista:

- di tipo funzionale, declinata per unità organizzative diversamente articolate, in relazione ai volumi e alla complessità delle attività gestite;
- di tipo trasversale e ad hoc (es. Unità di Processo deputate al presidio di processi di natura trasversale che fungano da collegamento tra le diverse strutture di Ateneo, Unità di Staff deputate al presidio di processi strategici e innovativi, Gruppi di lavoro, ecc.).

Le Unità Organizzative dell'Ateneo dedicate alle attività tecnico-amministrative sono distinte in tre livelli, in relazione alla rilevanza e al grado di complessità e di professionalità richiesti per l'espletamento, il coordinamento e il controllo delle connesse attività.

Le Unità organizzative di primo livello sono dedicate alla gestione di macro processi corrispondenti allo svolgimento di più compiti istituzionali o ad una pluralità di ambiti di attività con valenza strategica o innovativa. In considerazione delle dimensioni dell'Università degli Studi di Palermo, le Unità Organizzative di primo livello sono poste sotto la responsabilità di soggetto con incarico di funzione dirigenziale e dotate di autonomia gestionale, sotto il coordinamento del Direttore Generale ed articolate in Settori.

Le Unità Organizzative di secondo livello sono dedicate al presidio e al coordinamento di uno o più ambiti di attività, all'interno di uno o più macro processi o ambiti di attività con valenza strategica o innovativa. Sono unità organizzative poste sotto la responsabilità di personale di categoria EP individuato in base a requisiti professionali e curriculari coerenti con le caratteristiche della posizione organizzativa da ricoprire e con gli obiettivi da raggiungere. Sono da considerarsi unità organizzative di cui al presente comma i Settori nell'ambito delle Aree e i Settori nell'ambito dei Servizi.

Le Unità Organizzative di terzo livello sono finalizzate allo svolgimento o al coordinamento diretto di singoli ambiti di attività. L'istituzione di tale tipologia di unità è subordinata all'esistenza di livelli di complessità che ne giustificano l'attivazione rispetto a quella sovraordinata. Sono unità organizzative poste sotto la responsabilità di personale di categoria D, individuato in base a requisiti

professionali e curriculari coerenti con la posizione da ricoprire e con gli obiettivi da raggiungere.

Per specifiche e motivate esigenze il Direttore Generale, inoltre, può conferire incarichi di funzione specialistica o specifici qualificati incarichi di responsabilità a personale di categoria D, C e B.

Il Direttore Generale ed i dirigenti

Sono responsabili del risultato dell'attività svolta dagli uffici ai quali sono preposti, della realizzazione dei programmi e dei progetti loro affidati in relazione agli obiettivi fissati dagli organi di governo, dei rendimenti e dei risultati della gestione finanziaria, tecnica ed amministrativa, incluse le decisioni organizzative e di gestione del personale.

Aree Dirigenziali:

- Area affari generali e centrale acquisti
- Area didattica e servizi agli studenti
- Area economico-finanziaria e patrimoniale
- Area edilizia, servizio tecnico e sostenibilità

- Area organizzazione e sviluppo delle risorse umane
- Area ricerca e trasferimento tecnologico
- Area sistemi informativi di Ateneo
- Area terza missione e relazioni internazionali

La struttura organizzativa dei Dipartimenti prevede, per i 16 Dipartimenti attivati, un'articolazione in Unità Operative e Funzioni Specialistiche che si aggiungono alla figura cardine del Responsabile Amministrativo di Dipartimento, e che, si articolano in Unità Operative, che per ciascun Dipartimento comprendano almeno le funzioni dedicate alla gestione della Didattica e Internazionalizzazione, della Ricerca e Terza Missione, degli Affari Generali e Istituzionali, della Contabilità e Bilancio e dei Servizi Generali, Logistica, Sicurezza e ICT, inglobando in quest'ultima anche le attività relative ai Laboratori.

I 16 Dipartimenti hanno le seguenti denominazioni:

- Architettura;
- Biomedicina, Neuroscienze e Diagnostica Avanzata;
- Culture e Società;
- Fisica e Chimica;
- Giurisprudenza;
- Ingegneria;
- Matematica e Informatica;
- Medicina di Precisione in Area Medica, Chirurgica e Critica
- Promozione della Salute, Materno-Infantile, di Medicina Interna e Specialistica di eccellenza 'G. D'Alessandro';
- Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali;
- Scienze della Terra e del Mare;
- Scienze e Tecnologie Biologiche Chimiche e Farmaceutiche;
- Scienze Economiche, Aziendali e Statistiche;
- Scienze Politiche e delle relazioni internazionali;
- Scienze Psicologiche, Pedagogiche, dell'Esercizio Fisico e della Formazione;
- Scienze Umanistiche.

A far data dal 1° novembre 2019 (con delibera del CdA del 25/07/2019) è stata approvata la disattivazione di tutte le Scuole di Ateneo e l'attivazione della sola Scuola di Medicina e Chirurgia.

Sono altresì presenti i seguenti Servizi di Ateneo:

- Sistema Museale di Ateneo (SIMUA)
- Advanced Technologies Network Center (ATeN)
- A.S.CENT - Centre of Advanced Studies
- Centro di Sostenibilità e Transizione Ecologica
- Centro per gli studi e le politiche di genere (Artemisia)
- Centro di Ateneo per le neurodiversità e le disabilità (CeNDiS)
- Servizio Integrato di Ateneo per il Supporto Psicologico (S.I.A.S.P)
- Consigliera di fiducia e sportello antiviolenza per le pari opportunità

Sono, inoltre, attivi i seguenti tre Poli Territoriali Decentrati:

- Polo di Agrigento;
- Polo di Caltanissetta;
- Polo di Trapani.

Alle suddette strutture si aggiungono anche: la Scuola di Lingua Italiana per Stranieri (ITASTRA), il Centro Linguistico d'Ateneo (CLA) e il Comitato per lo Sport Universitario (CSU).

La gestione dell'Assicurazione di Qualità a livello di Ateneo è articolata secondo diverse modalità:

(<https://www.unipa.it/ateneo/assicurazione-della-qualita-aq/documenti-strategici-e-programmatici-dellateneo/Politiche-pianificazione-strategica/>)

Obiettivi generali del sistema AQ

L'Ateneo si pone le seguenti strategie generali per la Qualità intesa come capacità di porsi obiettivi di valore e di raggiungerli adottando strumenti per misurare l'efficacia delle azioni e aumentare la rispondenza tra obiettivi e risultati:

- piena integrazione tra le diverse missioni dell'Ateneo, didattica, ricerca, terza missione/impatto sociale, al fine di valorizzarne le reciproche influenze;
- diffusione della cultura della Qualità attraverso il massimo coinvolgimento e la condivisione con tutte le componenti della comunità accademica al fine di renderle consapevolmente partecipi degli obiettivi e delle modalità individuate per perseguire il miglioramento continuo;
- valorizzazione del rapporto con le forze produttive e il territorio, principali interlocutori dell'Ateneo, mirando ad intercettare la domanda di competenze necessarie a svolgere le nuove professioni richieste dalle trasformazioni socio-economiche;
- attenzione costante alla dimensione internazionale delle azioni proposte;
- accurato monitoraggio dei dati e degli indicatori individuati a supporto di tutti i processi decisionali in un'ottica di miglioramento continuo;
- valorizzazione delle competenze presenti in Ateneo sulla base di criteri di merito;
- predisposizione di processi trasparenti di valutazione e autovalutazione dell'attività delle strutture di ricerca, della didattica e dei servizi erogati;
- garanzia della tutela del diritto allo studio;
- riconoscimento e garanzia, nell'ambito della comunità universitaria, di uguale dignità e pari opportunità, promuovendo una cultura libera da ogni forma di discriminazione.

Responsabilità per l'AQ a livello di Ateneo:

Gli Organi di Governo costituiti da: Rettore, Direttore Generale, Consiglio di Amministrazione (CdA) e Senato Accademico (SA):

- stabiliscono la Politica e gli obiettivi generali e specifici di AQ;
- assicurano la disponibilità delle risorse necessarie all'attuazione e al controllo del Sistema di AQ.

Il Nucleo di valutazione di Ateneo (NdV):

- valuta l'efficacia complessiva della gestione AQ di Ateneo;
- accerta la persistenza dei requisiti quantitativi e qualitativi per l'accreditamento iniziale e periodico dei CdS e della sede;
- verifica che i rapporti di riesame siano redatti in modo corretto e utilizzati per identificare e rimuovere tutti gli ostacoli al buon andamento delle attività;
- formula raccomandazioni volte a migliorare la qualità delle attività dell'Ateneo;
- redige annualmente una relazione secondo quanto previsto dall'Allegato VII del documento ANVUR "Autovalutazione, valutazione e accreditamento del sistema universitario italiano", e la invia al MUR e all'ANVUR mediante le procedure informatiche previste.

Il Presidio della Qualità di Ateneo (PQA):

- definisce la struttura del Sistema di AQ di Ateneo;
- organizza il Sistema di AQ di Ateneo;
- attua l'implementazione e il controllo della Politica per la Qualità definita dagli OO GG;
- organizza e supervisiona strumenti comuni per l'AQ di Ateneo, vigilando sull'adeguato funzionamento;
- effettua le attività di misurazione e monitoraggio previste dal Sistema di AQ di Ateneo, fornendo suggerimenti per il continuo miglioramento.

La Commissione Paritetica Docenti Studenti (CPDS):

- formula proposte al NdV per il miglioramento della qualità e dell'efficacia delle strutture didattiche;
- attua la divulgazione delle politiche adottate dall'Ateneo in tema qualità presso gli studenti;
- effettua il monitoraggio dell'andamento degli indicatori che misurano il grado di raggiungimento degli obiettivi della didattica a livello di singole strutture;
- redige una relazione annuale, attingendo dalla SUA-CdS, dai risultati delle rilevazioni dell'opinione degli studenti e da altre fonti disponibili istituzionalmente.

Il Dipartimento:

- organizza il Sistema di AQ di Dipartimento;
- effettua le attività di misurazione, monitoraggio e miglioramento previste dal Sistema di AQ di Dipartimento;

- diffonde tra tutto il personale coinvolto nell'erogazione del servizio la necessità di soddisfare i requisiti dello Studente e delle PI e i requisiti cogenti applicabili;
- gestisce le attività di formazione di sua competenza ed in particolare quelle relative al Sistema di AQ;
- effettua il riesame del sistema di governo dipartimentale (didattica, ricerca e terza missione/impatto sociale);
- è responsabile del Rapporto di Riesame del proprio sistema di governo

Il Corso di Studi:

- organizza il Sistema di AQ del Corso di Studi;
- effettua le attività di misurazione, monitoraggio e miglioramento previste dal Sistema di AQ del Corso di Studi;
- diffonde tra tutto il personale coinvolto nell'erogazione del servizio la necessità di soddisfare i requisiti dello Studente e delle PI e i requisiti cogenti applicabili;
- gestisce le attività di formazione di sua competenza ed in particolare quelle relative al Sistema di AQ;
- è responsabile del monitoraggio annuale, del Rapporto di Riesame ciclico e della scheda SUA CdS.

Tutti i processi che influenzano la qualità sono governati da procedure che definiscono le responsabilità tra le varie aree funzionali al processo descritto.

Tutta la documentazione relativa alla Assicurazione di Qualità è reperibile alla pagina:

<http://www.unipa.it/ateneo/assicurazione-della-qualita-aq/>

Link inserito: <http://www.unipa.it/ateneo/assicurazione-della-qualita-aq/>



QUADRO D2

Organizzazione e responsabilità della AQ a livello del Corso di Studio

17/05/2021

La gestione dell'assicurazione della qualità del Corso di Studio è demandata ai seguenti Attori:

- Il Coordinatore del Consiglio di Corso di Studio di classe/interclasse
- Il Consiglio di Corso di Studio di classe/interclasse
- Commissione di gestione AQ del Corso di Studio di classe/interclasse

Che esercitano le funzioni di seguito specificate:

Il Coordinatore del Consiglio di Corso di Studio di classe/interclasse (CCdS/CI) (art. 38 dello Statuto)

- Rappresenta il Corso di Studio nei rapporti con l'Ateneo e con l'esterno;
- Presiede il CCdS/CI e lo convoca secondo le modalità previste dal Regolamento;
- Collabora, come coordinatore della CAQ-CdS alla stesura delle Schede di Monitoraggio Annuale e dei Rapporti Ciclici di Riesame CdS;
- Promuove qualsiasi altra iniziativa volta al miglioramento della didattica, avendo cura di darne adeguata evidenza nelle procedure di qualità;
- Monitora, in collaborazione con la CAQ-CdS e CAQ-DD, il corretto svolgimento delle attività didattiche e dei servizi di supporto.

Il Consiglio di Corso di Studio di classe/interclasse (CCdS/CI) (art. 36, commi 3 e 4 dello Statuto)

- Coordina, programma, organizza e valuta l'attività didattica del corso di studio, sentiti i Dipartimenti e le Scuole, ove costituite;
- Elabora, delibera e propone al dipartimento o alla Scuola, ove costituita, il manifesto degli studi;
- Gestisce le carriere degli studenti, ivi compresi i programmi di mobilità degli studenti;
- Nomina le commissioni d'esame di profitto e di laurea;
- Formula ed approva il Regolamento organizzativo del CdS;
- Coordina i programmi degli insegnamenti attivati.
- Collabora con la CPDS per il monitoraggio dell'offerta formativa e la verifica della qualità della didattica.

Commissione di gestione AQ del Corso di Studio di classe/interclasse (CAQ-CdS)

- Provvede alla verifica e valutazione degli interventi mirati al miglioramento della gestione del CdS, e alla verifica ed analisi approfondita degli obiettivi e dell'impianto generale del CdS.

- Redige inoltre la Scheda di monitoraggio annuale (SMA) e il Riesame ciclico.

La SMA tiene sotto controllo la validità della progettazione, la permanenza delle risorse, attraverso il monitoraggio dei dati, la verifica dell'efficacia degli interventi migliorativi adottati e la pianificazione di azioni di miglioramento.

Il Rapporto di Riesame ciclico consiste nell'individuazione di azioni di miglioramento, valutando:

- a) l'attualità della domanda di formazione che sta alla base del CdS;
- b) le figure professionali di riferimento e le loro competenze;
- c) la coerenza dei risultati di apprendimento previsti dal CdS nel suo complesso e dai singoli insegnamenti;
- d) l'efficacia del sistema AQ del CdS;
- e) i suggerimenti formulati dal PQA, dal NdV e dalla CPDS;
- f) la verifica dell'efficacia degli interventi migliorativi adottati in precedenza.

La Commissione AQ del Corso di Studio di classe/interclasse, nominata dal Consiglio di Corso di Studio, è composta dal Coordinatore del Corso di Studio (che svolge le funzioni di Coordinatore della Commissione), da due docenti del Corso di Studio, da un'unità di personale tecnico-amministrativo (su proposta del CCdS tra coloro che prestano il loro servizio a favore del CdS), e da uno studente scelto dai rappresentanti degli studenti in seno al Consiglio di Corso di Studio (che non potrà coincidere con lo studente componente della Commissione Paritetica Docenti-Studenti).

Link inserito: <http://www.unipa.it/ateneo/assicurazione-della-qualita-aq/>



QUADRO D3

Programmazione dei lavori e scadenze di attuazione delle iniziative

17/05/2021

La gestione dell'Assicurazione di Qualità del Corso di Studi è articolata nelle seguenti quattro fasi\*:

- 1) Plan (progettazione)
- 2) Do (gestione)
- 3) Check (monitoraggio e valutazione)
- 4) Act (azioni correttive e di miglioramento)

Le azioni correttive e di miglioramento scaturenti dalla relazione della Commissione Paritetica, dagli indicatori della Scheda di Monitoraggio Annuale, dal Verbale di Riesame ciclico, dalle segnalazioni delle parti interessate e da ogni eventuale indicazione dell'ANVUR e del MIUR sono a carico del Coordinatore del CdS e della Commissione AQ del CdS.

\*Per i tempi e i modi di attuazione delle quattro fasi si rimanda al documento pdf allegato

Link inserito: <http://>

Pdf inserito: [visualizza](#)



QUADRO D4

Riesame annuale

09/02/2021

Fonte: 'Linee Guida per il Sistema di Assicurazione della Qualità di Ateneo', esitate dal PQA il 30/03/2020 e rese esecutive con delibera del CdA del 23/04/2020 ([https://www.unipa.it/ateneo/.content/documenti/pqa/Linee\\_guida/Linee-guida-per-il-sistema-di-AQ-in-ateneo.pdf](https://www.unipa.it/ateneo/.content/documenti/pqa/Linee_guida/Linee-guida-per-il-sistema-di-AQ-in-ateneo.pdf))

Il processo di riesame riguarda le attività di monitoraggio annuale degli indicatori (SMA) e il riesame ciclico.

L'attività di riesame (autovalutazione) si sostanzia principalmente nell'individuazione di punti di forza, individuazione di aree di criticità, definizione di eventuali azioni correttive, definizione di azioni di miglioramento.

Il riesame viene redatto dalla Commissione AQ del CdS (CAQ-CdS) e approvato dal CCdS. La CAQ-CdS è composta dal CCCdS/CI che lo presiede, due Docenti, una unità di personale Tecnico-Amministrativo ed un rappresentante degli Studenti.

La SMA tiene sotto controllo la validità della progettazione, la permanenza delle risorse, attraverso il monitoraggio dei dati, la verifica dell'efficacia degli interventi migliorativi adottati e la pianificazione di azioni di miglioramento.

Il Rapporto di Riesame ciclico contiene un'autovalutazione approfondita della permanenza della validità dei presupposti fondanti il Corso di Studio e dell'efficacia del sistema di gestione adottato. Consiste nell'individuazione di azioni di miglioramento, valutando:

- a) l'attualità della domanda di formazione che sta alla base del CdS;
- b) le figure professionali di riferimento e le loro competenze;
- c) la coerenza dei risultati di apprendimento previsti dal CdS nel suo complesso e dai singoli insegnamenti;
- d) l'efficacia del sistema AQ del CdS;
- e) i suggerimenti formulati dal PQA, dal NdV e dalla CPDS;
- f) la verifica dell'efficacia degli interventi migliorativi adottati in precedenza.

Il RRC documenta, analizza e commenta:

- i principali mutamenti intercorsi dal Riesame ciclico precedente, anche in relazione alle azioni migliorative messe in atto;
- i principali problemi, le sfide, i punti di forza e le aree da migliorare che emergono dall'analisi del periodo in esame e dalle prospettive del periodo seguente;
- i cambiamenti ritenuti necessari in base a mutate condizioni, agli elementi critici individuati, a nuovi traguardi rivisitati;
- le azioni volte ad apportare miglioramenti, strumenti e modalità di monitoraggio.

Il CdS pubblica sul proprio sito le relazioni del riesame e i verbali delle riunioni della Commissione AQ che vengono svolte nel corso dell'A.A. (vedi link).



QUADRO D5

Progettazione del CdS



QUADRO D6

Eventuali altri documenti ritenuti utili per motivare l'attivazione del Corso di Studio



QUADRO D7

Relazione illustrativa specifica per i Corsi di Area Sanitaria



## Informazioni generali sul Corso di Studi

<b>Università</b>	Università degli Studi di PALERMO
<b>Nome del corso in italiano</b> 	Viticultura ed Enologia
<b>Nome del corso in inglese</b> 	Viticulture and Enology
<b>Classe</b> 	L-25 - Scienze e tecnologie agrarie e forestali
<b>Lingua in cui si tiene il corso</b> 	italiano
<b>Eventuale indirizzo internet del corso di laurea</b> 	<a href="https://www.unipa.it/dipartimenti/saaf/cds/viticulturaedenologia2138">https://www.unipa.it/dipartimenti/saaf/cds/viticulturaedenologia2138</a>
<b>Tasse</b>	<a href="https://www.unipa.it/target/studenti-iscritti/tasse-agevolazioni/tasse-contributi/index.html">https://www.unipa.it/target/studenti-iscritti/tasse-agevolazioni/tasse-contributi/index.html</a>
<b>Modalità di svolgimento</b> 	a. Corso di studio convenzionale



## Corsi interateneo



Questo campo dev'essere compilato solo per corsi di studi interateneo,

Un corso si dice "interateneo" quando gli Atenei partecipanti stipulano una convenzione finalizzata a disciplinare direttamente gli obiettivi e le attività formative di un unico corso di studi, che viene attivato congiuntamente dagli Atenei coinvolti, con uno degli Atenei che (anche a turno) segue la gestione amministrativa del corso. Gli Atenei coinvolti si accordano altresì sulla parte degli insegnamenti che viene attivata da ciascuno; deve essere previsto il rilascio a tutti gli studenti iscritti di un titolo di studio congiunto, doppio o multiplo.

Non sono presenti atenei in convenzione

## Docenti di altre Università



## Referenti e Strutture



<b>Presidente (o Referente o Coordinatore) del CdS</b>	CORONA Onofrio
<b>Organo Collegiale di gestione del corso di studio</b>	Consiglio di Corso di Laurea in Viticoltura ed Enologia
<b>Struttura didattica di riferimento</b>	Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali (Dipartimento Legge 240)

## Docenti di Riferimento

N.	CF	COGNOME	NOME	SETTORE	MACRO SETTORE	QUALIFICA	PESO	INSEGNAMENTO ASSOCIATO
1.	BDLLGU58B13L331Z	BADALUCCO	Luigi	AGR/13	07/E1	PO	1	
2.	BRBMGB60H59G273Y	BARBAGALLO	Maria Gabriella	AGR/03	07/B2	PA	1	
3.	CHRSFN64S42G273Z	CHIRONI	Stefania	AGR/01	07/A1	PA	1	
4.	CRNNFR72C09I533F	CORONA	Onofrio	AGR/15	07/F1	PO	1	
5.	GRSLCN59B23G273Z	GRISTINA	Luciano	AGR/02	07/B1	PO	1	
6.	MDNNNN92H07G273N	MADONIA	Antonino	FIS/01	02/B	RD	1	
7.	MRCNLS75L65A089U	MARCHESE	Annalisa	AGR/07	07/E1	PA	1	
8.	PLLMTT90H08A479B	POLLON	Matteo	AGR/15	07/F	RD	1	
9.	SPNNGI86R09G273J	SPINELLO	Angelo	CHIM/03	03/B	RD	1	

✓ Tutti i requisiti docenti soddisfatti per il corso :

Viticultura ed Enologia



## Rappresentanti Studenti

COGNOME	NOME	EMAIL	TELEFONO
FERLISI	Salvatore	salvatore.ferlisi05@community.unipa.it	
FORTUNA	Antonino Francesco	antoninofrancesco.fortuna@you.unipa.it	
PARRINELLO	Rosita	rosita.parrinello01@community.unipa.it	
TOLUIAN	Noah	noah.toluian@community.unipa.it	



## Gruppo di gestione AQ

COGNOME	NOME
CHIRONI	Stefania
CORONA	Onofrio
PARRINELLO	Rosita
PERI	Ezio
RUBINO	Anna Maria



## Tutor

COGNOME	NOME	EMAIL	TIPO
SCIACCA	Michele		Docente di ruolo
BARBAGALLO	Maria Gabriella		Docente di ruolo
POLLON	Matteo		Docente di ruolo



## Programmazione degli accessi



Programmazione nazionale (art.1 Legge 264/1999)	No
Programmazione locale (art.2 Legge 264/1999)	No

## Sedi del Corso

### Sede del corso: - TRAPANI

Data di inizio dell'attività didattica	01/10/2024
Studenti previsti	100

### Allegati

Sostenibilità finanziaria: [SedeViticoltura.pdf](#) ↓

Verbale del Nucleo di Valutazione: [verbaleNdVL25.pdf](#) ↓

## Eventuali Curriculum

Non sono previsti curricula

## Sede di riferimento Docenti, Figure Specialistiche e Tutor

### Sede di riferimento DOCENTI

COGNOME	NOME	CODICE FISCALE	SEDE
POLLON	Matteo	PLLMTT90H08A479B	
GRISTINA	Luciano	GRSLCN59B23G273Z	
SPINELLO	Angelo	SPNNGI86R09G273J	
CHIRONI	Stefania	CHRSFN64S42G273Z	

BADALUCCO	Luigi	BDLLGU58B13L331Z
CORONA	Onofrio	CRNNFR72C09I533F
BARBAGALLO	Maria Gabriella	BRBMGB60H59G273Y
MADONIA	Antonino	MDNNNN92H07G273N
MARCHESE	Annalisa	MRCNLS75L65A089U

#### Sede di riferimento FIGURE SPECIALISTICHE

COGNOME	NOME	SEDE
---------	------	------

Figure specialistiche del settore non indicate

#### Sede di riferimento TUTOR

COGNOME	NOME	SEDE
SCIACCA	Michele	
BARBAGALLO	Maria Gabriella	
POLLON	Matteo	



## Altre Informazioni



<b>Codice interno all'ateneo del corso</b>	2138
<b>Massimo numero di crediti riconoscibili</b>	12 DM 16/3/2007 Art 4 <a href="#">Nota 1063 del 29/04/2011</a>
<b>Corsi della medesima classe</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Agroingegneria</li><li>• Scienze Forestali ed Ambientali</li><li>• Scienze e Tecnologie Agrarie</li><li>• Sistemi agricoli mediterranei</li></ul>
<b>Numero del gruppo di affinità</b>	1



## Date delibere di riferimento



Data di approvazione della struttura didattica	23/11/2021
Data di approvazione del senato accademico/consiglio di amministrazione	23/02/2022
Data della consultazione con le organizzazioni rappresentative a livello locale della produzione, servizi, professioni	09/11/2021 - 09/11/2021
Data del parere favorevole del Comitato regionale di Coordinamento	19/07/1999 Le date devono essere inserite nel formato gg/mm/aaaa e successive al 2007



## Sintesi della relazione tecnica del nucleo di valutazione

Il corso risulta come trasformazione di un precedente corso di denominazione analoga in sede staccata (marsala), caratterizzato da appena sufficiente attrattività negli anni precedenti. Il corso appare comunque ben radicato sulla realtà locale e le motivazioni per l'istituzione di più corsi nella classe appare ben argomentata. La programmata riduzione del numero di prove d'esame potrebbe contribuire a migliorare i non troppo elevati livelli di regolarità pregressi. Gli obiettivi formativi, così come i possibili sbocchi occupazionali appaiono ben descritti e delineati con cura.



I risultati di apprendimento attesi e le modalità didattiche adottate per conseguirli sono presentate in modo sufficientemente esauriente. Non sono indicate le modalità di verifica degli stessi

Le conoscenze richieste per l'accesso sono correttamente descritte così come sono indicate le modalità di verifica

La presenza di tra gli affini di SSD già presenti tra le attività formative di base/caratterizzanti è ben argomentata

Non sono presenti ampi intervalli di crediti



## Relazione Nucleo di Valutazione per accreditamento



*La relazione completa del NdV necessaria per la procedura di accreditamento dei corsi di studio deve essere inserita nell'apposito spazio all'interno della scheda SUA-CdS denominato "Relazione Nucleo di Valutazione per accreditamento" entro e non oltre il 28 febbraio di ogni anno **SOLO per i corsi di nuova istituzione**. La relazione del Nucleo può essere redatta seguendo i criteri valutativi, di seguito riepilogati, dettagliati nelle linee guida ANVUR per l'accREDITAMENTO iniziale dei Corsi di Studio di nuova attivazione, consultabili sul sito dell'ANVUR*

*Linee guida ANVUR*

- 1. Motivazioni per la progettazione/attivazione del CdS*
- 2. Analisi della domanda di formazione*
- 3. Analisi dei profili di competenza e dei risultati di apprendimento attesi*
- 4. L'esperienza dello studente (Analisi delle modalità che verranno adottate per garantire che l'andamento delle attività formative e dei risultati del CdS sia coerente con gli obiettivi e sia gestito correttamente rispetto a criteri di qualità con un forte impegno alla collegialità da parte del corpo docente)*
- 5. Risorse previste*
- 6. Assicurazione della Qualità*

Il corso risulta come trasformazione di un precedente corso di denominazione analoga in sede staccata (marsala), caratterizzato da appena sufficiente attrattività negli anni precedenti. Il corso appare comunque ben radicato sulla realtà locale e le motivazioni per l'istituzione di più corsi nella classe appare ben argomentata. La programmata riduzione del numero di prove d'esame potrebbe contribuire a migliorare i non troppo elevati livelli di regolarità pregressi.

Gli obiettivi formativi, così come i possibili sbocchi occupazionali appaiono ben descritti e delineati con cura.

I risultati di apprendimento attesi e le modalità didattiche adottate per conseguirli sono presentate in modo sufficientemente esauriente. Non sono indicate le modalità di verifica degli stessi

Le conoscenze richieste per l'accesso sono correttamente descritte così come sono indicate le modalità di verifica

La presenza di tra gli affini di SSD già presenti tra le attività formative di base/caratterizzanti è ben argomentata

Non sono presenti ampi intervalli di crediti



## Sintesi del parere del comitato regionale di coordinamento





Offerta didattica erogata

	coorte	CUIN	insegnamento	settori insegnamento	docente	settore docente	ore di didattica assistita
1	2023	202495479	<b>ADVANCED LAND EVALUATION FOR VINEYARD SITE SELECTION</b> <i>semestrale</i>	AGR/14	Riccardo SCALENGHE <a href="#">CV</a> <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	AGR/14	<a href="#">30</a>
2	2024	202405765	<b>AGRONOMIA</b> (modulo di AGRONOMIA E GESTIONE DEL SUOLO) <i>semestrale</i>	AGR/02	<b>Docente di riferimento</b> Luciano GRISTINA <a href="#">CV</a> <i>Professore Ordinario</i>	AGR/02	<a href="#">60</a>
3	2023	202495409	<b>ANALISI CHIMICO-FISICA DEI SUOLI AGRARI</b> <i>semestrale</i>	AGR/13	<b>Docente di riferimento</b> Luigi BADALUCCO <a href="#">CV</a> <i>Professore Ordinario</i>	AGR/13	<a href="#">30</a>
4	2023	202494995	<b>ANALISI STATISTICA DEI DATI IN VITICOLTURA ED ENOLOGIA</b> <i>semestrale</i>	SECS-S/01	Docente non specificato		30
5	2022	202486972	<b>ANALISI STRUMENTALI</b> (modulo di CONTROLLO DI QUALITA' NELLA FILIERA VITIVINICOLA) <i>semestrale</i>	AGR/15	Pasquale CRUPI <a href="#">CV</a> <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	AGR/15	<a href="#">60</a>
6	2023	202495325	<b>ARBORICOLTURA GENERALE</b> <i>semestrale</i>	AGR/03	Antonio MOTISI <a href="#">CV</a> <i>Professore Ordinario</i>	AGR/03	<a href="#">60</a>
7	2023	202495478	<b>BIOCHIMICA AGRARIA E CHIMICA DEL SUOLO</b> <i>semestrale</i>	AGR/13	<b>Docente di riferimento</b> Luigi BADALUCCO <a href="#">CV</a> <i>Professore Ordinario</i>	AGR/13	<a href="#">90</a>
8	2023	202495326	<b>BIOCHIMICA DEI METABOLITI SECONDARI</b> <i>semestrale</i>	AGR/13	<b>Docente di riferimento</b> Luigi BADALUCCO <a href="#">CV</a> <i>Professore Ordinario</i>	AGR/13	<a href="#">30</a>
9	2024	202405401	<b>BIOLOGIA VEGETALE</b> (modulo di BIOLOGIA VEGETALE E GENETICA C.I.) <i>semestrale</i>	BIO/03	Docente non specificato		80
10	2024	202405910	<b>CHIMICA GENERALE ED INORGANICA</b> <i>semestrale</i>	CHIM/03	<b>Docente di riferimento</b> Angelo SPINELLO <a href="#">CV</a> <i>Ricercatore a t.d. -</i>	CHIM/03	<a href="#">60</a>

t.pieno (art. 24 c.3-  
b L. 240/10)

11	2024	202405296	<b>CHIMICA ORGANICA</b> <i>semestrale</i>	CHIM/06	Gianfranco FONTANA <a href="#">CV</a> <i>Ricercatore confermato</i>	CHIM/06	<a href="#">60</a>
12	2022	202486965	<b>CONTABILITÀ E TENUTA DEI REGISTRI DI CANTINA</b> <i>semestrale</i>	AGR/01	Antonino GALATI <a href="#">CV</a> <i>Professore Ordinario (L. 240/10)</i>	AGR/01	<a href="#">30</a>
13	2022	202487035	<b>CONTROLLO MICROBIOLOGICO</b> (modulo di CONTROLLO DI QUALITÀ NELLA FILIERA VITIVINICOLA) <i>semestrale</i>	AGR/16	Docente non specificato		30
14	2024	202405400	<b>ECONOMIA E GESTIONE DELLE IMPRESE VITIVINICOLE</b> <i>semestrale</i>	AGR/01	Antonino GALATI <a href="#">CV</a> <i>Professore Ordinario (L. 240/10)</i>	AGR/01	<a href="#">60</a>
15	2024	202405699	<b>ELEMENTI DI PEDOLOGIA</b> (modulo di AGRONOMIA E GESTIONE DEL SUOLO) <i>semestrale</i>	AGR/14	Riccardo SCALENGHE <a href="#">CV</a> <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	AGR/14	<a href="#">30</a>
16	2022	202486989	<b>ENOTURISMO</b> <i>semestrale</i>	AGR/01	<b>Docente di riferimento</b> Stefania CHIRONI <a href="#">CV</a> <i>Professore Associato confermato</i>	AGR/01	<a href="#">30</a>
17	2022	202487038	<b>ENTOMOLOGIA E ACAROLOGIA VITICOLA</b> <i>semestrale</i>	AGR/11	Ezio PERI <a href="#">CV</a> <i>Professore Ordinario (L. 240/10)</i>	AGR/11	<a href="#">60</a>
18	2022	202486964	<b>ETICHETTATURA E CERTIFICAZIONE DI QUALITÀ</b> <i>semestrale</i>	AGR/01	Luca ALTAMORE <a href="#">CV</a> <i>Professore Associato confermato</i>	AGR/01	<a href="#">30</a>
19	2024	202405495	<b>FISICA</b> <i>semestrale</i>	FIS/01	<b>Docente di riferimento</b> Antonino MADONIA <a href="#">CV</a> <i>Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3- a L. 240/10)</i>	FIS/01	<a href="#">60</a>
20	2024	202405913	<b>GENETICA AGRARIA</b> (modulo di BIOLOGIA VEGETALE E GENETICA C.I.) <i>semestrale</i>	AGR/07	<b>Docente di riferimento</b> Annalisa MARCHESE <a href="#">CV</a> <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	AGR/07	<a href="#">30</a>
21	2022	202487034	<b>IMPIANTI IRRIGUI</b> (modulo di GESTIONE DEL	AGR/08	Vincenzo ALAGNA <a href="#">CV</a> <i>Ricercatore a t.d. -</i>	AGR/08	<a href="#">30</a>

			VIGNETO C.I.) semestrale		t.pieno (art. 24 c.3- a L. 240/10)		
22	2023	202494992	<b>MARKETING DEL VINO E POLITICA VITIVINICOLA</b> semestrale	AGR/01	<b>Docente di riferimento</b> Stefania CHIRONI <a href="#">CV</a> Professore Associato confermato	AGR/01	<a href="#">60</a>
23	2024	202405295	<b>MATEMATICA</b> semestrale	MAT/07	Michele SCIACCA <a href="#">CV</a> Professore Associato (L. 240/10)	MAT/07	<a href="#">60</a>
24	2022	202487009	<b>MECCANIZZAZIONE VITICOLA ED IMPIANTI ENOLOGICI</b> semestrale	AGR/09	Docente non specificato		90
25	2023	202494875	<b>MICROBIOLOGIA ENOLOGICA</b> semestrale	AGR/16	Nicola FRANCESCA <a href="#">CV</a> Professore Associato (L. 240/10)	AGR/16	<a href="#">90</a>
26	2023	202494993	<b>PATOLOGIA VITICOLA</b> semestrale	AGR/12	Docente non specificato		60
27	2023	202495407	<b>PROCESSI BIOLOGICI IN ENOLOGIA</b> semestrale	AGR/15	<b>Docente di riferimento</b> Matteo POLLON <a href="#">CV</a> Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3- a L. 240/10)	AGR/15	<a href="#">60</a>
28	2022	202486984	<b>PROCESSI ENOLOGICI E VINIFICAZIONI SPECIALI</b> semestrale	AGR/15	<b>Docente di riferimento</b> Onofrio CORONA <a href="#">CV</a> Professore Ordinario (L. 240/10)	AGR/15	<a href="#">90</a>
29	2022	202487030	<b>PROGETTAZIONE IMPIANTI IRRIGUI</b> semestrale	AGR/08	Vincenzo PAMPALONE <a href="#">CV</a> Professore Associato (L. 240/10)	AGR/08	<a href="#">25</a>
30	2022	202486983	<b>TECNICA VITICOLA</b> (modulo di GESTIONE DEL VIGNETO C.I.) semestrale	AGR/03	Docente non specificato		60
31	2022	202486960	<b>TECNOLOGIA DEI VINI DOLCI E LIQUOROSI</b> semestrale	AGR/15	Docente non specificato		30
32	2023	202495410	<b>VITICOLTURA</b> semestrale	AGR/03	<b>Docente di riferimento</b> Maria Gabriella BARBAGALLO <a href="#">CV</a> Professore Associato confermato	AGR/03	<a href="#">90</a>
33	2022	202486957	<b>VITICOLTURA DA TAVOLA</b>	AGR/03	Rosario DI	AGR/03	<a href="#">30</a>

**E SCELTA VARIETALE**  
*semestrale*

LORENZO [CV](#)  
*Professore*  
*Ordinario*

---

ore totali 1725

---

Offerta didattica programmata

Attività di base	settore	CFU Ins	CFU Off	CFU Rad
Matematiche, fisiche, informatiche e statistiche	FIS/01 Fisica sperimentale ↳ <i>FISICA (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>	12	12	12 - 12
	MAT/07 Fisica matematica ↳ <i>MATEMATICA (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>			
Discipline chimiche	CHIM/03 Chimica generale ed inorganica ↳ <i>CHIMICA GENERALE ED INORGANICA (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>	12	12	12 - 12
	CHIM/06 Chimica organica ↳ <i>CHIMICA ORGANICA (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>			
Discipline biologiche	BIO/03 Botanica ambientale e applicata ↳ <i>BIOLOGIA VEGETALE (1 anno) - 8 CFU - semestrale - obbl</i>	8	8	8 - 8
<b>Minimo di crediti riservati dall'ateneo: - (minimo da D.M. 30)</b>				
<b>Totale attività di Base</b>			32	32 - 32

Attività caratterizzanti	settore	CFU Ins	CFU Off	CFU Rad
Discipline economiche estimative e giuridiche.	AGR/01 Economia ed estimo rurale	12	12	12 - 12
	↳ <i>ECONOMIA E GESTIONE DELLE IMPRESE VITIVINICOLE (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>			
	↳ <i>MARKETING DEL VINO E POLITICA VITIVINICOLA (2 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>			

Discipline della produzione vegetale	AGR/02 Agronomia e coltivazioni erbacee ↳ <i>AGRONOMIA (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>	45	45	45 - 45
	AGR/03 Arboricoltura generale e coltivazioni arboree ↳ <i>ARBORICOLTURA GENERALE (2 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>			
	↳ <i>VITICOLTURA (2 anno) - 9 CFU - semestrale - obbl</i>			
	↳ <i>TECNICA VITICOLA (3 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>			
	AGR/13 Chimica agraria ↳ <i>BIOCHIMICA AGRARIA E CHIMICA DEL SUOLO (2 anno) - 9 CFU - semestrale - obbl</i>			
	AGR/16 Microbiologia agraria ↳ <i>MICROBIOLOGIA ENOLOGICA (2 anno) - 9 CFU - semestrale - obbl</i>			
Discipline della difesa	AGR/11 Entomologia generale e applicata ↳ <i>ENTOMOLOGIA E ACAROLOGIA VITICOLA (3 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>	12	12	12 - 12
	AGR/12 Patologia vegetale ↳ <i>PATOLOGIA VITICOLA (2 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>			
Discipline dell'ingegneria agraria, forestale e della rappresentazione	AGR/09 Meccanica agraria ↳ <i>MECCANIZZAZIONE VITICOLA ED IMPIANTI ENOLOGICI (3 anno) - 9 CFU - semestrale - obbl</i>	24	24	24 - 24
	AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari ↳ <i>PROCESSI BIOLOGICI IN ENOLOGIA (2 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>			
	↳ <i>PROCESSI ENOLOGICI E VINIFICAZIONI SPECIALI (3 anno) - 9 CFU - semestrale - obbl</i>			
<b>Minimo di crediti riservati dall'ateneo: - (minimo da D.M. 60)</b>				
<b>Totale attività caratterizzanti</b>			93	93 - 93

Attività affini	settore	CFU Ins	CFU Off	CFU Rad
Attività formative affini o integrative	AGR/07 Genetica agraria ↳ <i>GENETICA AGRARIA (1 anno) - 3 CFU - semestrale - obbl</i>	18	18	18 - 18 min 18
	AGR/08 Idraulica agraria e sistemazioni idraulico-forestali ↳ <i>IMPIANTI IRRIGUI (3 anno) - 3 CFU - semestrale - obbl</i>			
	AGR/14 Pedologia ↳ <i>ELEMENTI DI PEDOLOGIA (1 anno) - 3 CFU - semestrale - obbl</i>			
	AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari ↳ <i>ANALISI STRUMENTALI (3 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>			
	AGR/16 Microbiologia agraria ↳ <i>CONTROLLO MICROBIOLOGICO (3 anno) - 3 CFU - semestrale - obbl</i>			
<b>Totale attività Affini</b>			18	18 - 18

Altre attività		CFU	CFU Rad
A scelta dello studente		12	12 - 12
Per la prova finale e la lingua straniera (art. 10, comma 5, lettera c)	Per la prova finale	3	3 - 3
	Per la conoscenza di almeno una lingua straniera	3	3 - 3
Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. c		-	
Ulteriori attività formative (art. 10, comma 5, lettera d)	Ulteriori conoscenze linguistiche	0	0 - 0
	Abilità informatiche e telematiche	0	0 - 0
	Tirocini formativi e di orientamento	12	12 -

		12
	Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro	7 - 7
Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. d		
	Per stages e tirocini presso imprese, enti pubblici o privati, ordini professionali	- -
	<b>Totale Altre Attività</b>	<b>37 - 37</b>

<b>CFU totali per il conseguimento del titolo</b>	<b>180</b>	
<b>CFU totali inseriti</b>	180	180 - 180



## Raggruppamento settori

per modificare il raggruppamento dei settori



## Attività di base

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

---

**Totale Attività di Base**32 - 32

---

 **Attività caratterizzanti**

ambito disciplinare	settore	CFU		minimo da D.M. per l'ambito
		min	max	
Discipline economiche estimative e giuridiche.	AGR/01 Economia ed estimo rurale	12	12	-
Discipline della produzione vegetale	AGR/02 Agronomia e coltivazioni erbacee AGR/03 Arboricoltura generale e coltivazioni arboree AGR/13 Chimica agraria AGR/16 Microbiologia agraria	45	45	-
Discipline della difesa	AGR/11 Entomologia generale e applicata AGR/12 Patologia vegetale	12	12	-
Discipline dell'ingegneria agraria, forestale e della rappresentazione	AGR/09 Meccanica agraria AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari	24	24	-
<b>Minimo di crediti riservati dall'ateneo minimo da D.M. 60:</b>				-

---

**Totale Attività Caratterizzanti**93 - 93

---

 **Attività affini**

ambito disciplinare	CFU		minimo da D.M. per l'ambito
	min	max	
Attività formative affini o integrative	18	18	18
<b>Totale Attività Affini</b>			<b>18 - 18</b>

## ▶ Altre attività

ambito disciplinare	CFU min	CFU max
A scelta dello studente	12	12
Per la prova finale e la lingua straniera (art. 10, comma 5, lettera c)	Per la prova finale	3
	Per la conoscenza di almeno una lingua straniera	3
Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. c	-	
Ulteriori attività formative (art. 10, comma 5, lettera d)	Ulteriori conoscenze linguistiche	0
	Abilità informatiche e telematiche	0
	Tirocini formativi e di orientamento	12
	Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro	7
Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. d		
Per stages e tirocini presso imprese, enti pubblici o privati, ordini professionali	-	-
<b>Totale Altre Attività</b>	<b>37 - 37</b>	

## Riepilogo CFU



<b>CFU totali per il conseguimento del titolo</b>	<b>180</b>
Range CFU totali del corso	180 - 180

## Comunicazioni dell'ateneo al CUN



Le modifiche proposte riguardano per il primo anno l'abolizione dell'insegnamento 'informatica' (TAF F) di 3 CFU e la riduzione da 9 ad 8 CFU dell'insegnamento di 'biologia vegetale' (BIO/03) TAF A. Per il terzo anno, si è proposto l'inserimento di 3 CFU di 'laboratorio di lingua Inglese professionale' (TAF F) e di 1 CFU di seminari professionalizzanti TAF F. Tali modifiche tendono da un lato a ridurre l'impegno didattico degli allievi durante il primo anno, anno particolare per l'adattamento e l'inserimento degli studenti, consentono inoltre di migliorare la formazione professionale così come richiesta dagli incontri con gli stakeholders ed il mondo del lavoro.

Altra modifica riguarda il passaggio dell'insegnamento 'Chimica Agraria SSD AGR/13' 9 CFU da TAF C a TAF B e dell'insegnamento 'Controllo di Qualità nella filiera Vitivinicola' 9 CFU da TAF B a TAF C composta dalle discipline 'Analisi Strumentali AGR/15' 6 CFU e 'Controllo Microbiologico AGR/16' 3 CFU. Il cambiamento di TAF al settore AGR/13 sono finalizzati allo studio della chimica del suolo e forniscono pertanto conoscenze necessarie al tecnico viticolo con riferimento alle problematiche proprie della scienza del suolo e alle sue interferenze con gli aspetti produttivi e di qualità del prodotto vitivinicolo e del concetto di terroir.

Il passaggio di TAF da B a C per le discipline inerenti agli SSD AGR/15 e AGR/16 si giustifica con il fatto che tali discipline completano la formazione essendo entrambi gli SSD già presenti con altri insegnamenti nel TAF B (rispettivamente per 15 e 9 CFU)

## Motivi dell'istituzione di più corsi nella classe



La sua istituzione è giustificata dalla necessità di dare, nell'ambito delle classe L-25, una formazione di primo livello nel settore agrario nella quale vengono particolarmente approfonditi gli aspetti legati alla viticoltura da vino e da tavola, alla produzione e valutazione qualitativa dei prodotti viti-vinicoli.

## Note relative alle attività di base





## Note relative alle altre attività



## Note relative alle attività caratterizzanti



I CFU attribuiti al settore AGR/13 sono finalizzati allo studio della chimica del suolo e ampliano pertanto le conoscenze del tecnico viticoltore con riferimento alle problematiche proprie della scienza del suolo e alle sue interferenze con gli aspetti produttivi e di qualità del prodotto vitivinicolo.