

<b>Università</b>	Università degli Studi di Napoli Federico II
<b>Classe</b>	L-25 - Scienze e tecnologie agrarie e forestali
<b>Nome del corso in italiano</b>	Viticultura ed Enologia <i>adeguamento di: Viticultura ed Enologia (1400374)</i>
<b>Nome del corso in inglese</b>	Viticulture and Enology
<b>Lingua in cui si tiene il corso</b>	italiano
<b>Codice interno all'ateneo del corso</b>	N03
<b>Data del DR di emanazione dell'ordinamento didattico</b>	31/07/2020
<b>Data di approvazione della struttura didattica</b>	11/11/2010
<b>Data di approvazione del senato accademico/consiglio di amministrazione</b>	23/03/2011
<b>Data della consultazione con le organizzazioni rappresentative a livello locale della produzione, servizi, professioni</b>	08/01/2008 -
<b>Data del parere favorevole del Comitato regionale di Coordinamento</b>	
<b>Modalità di svolgimento</b>	a. Corso di studio convenzionale
<b>Eventuale indirizzo internet del corso di laurea</b>	<a href="http://www.agraria.unina.it/didattica/corsi-di-laurea/lauree-triennali/viticultura-ed-enologia">http://www.agraria.unina.it/didattica/corsi-di-laurea/lauree-triennali/viticultura-ed-enologia</a>
<b>Dipartimento di riferimento ai fini amministrativi</b>	Agraria
<b>EX facoltà di riferimento ai fini amministrativi</b>	
<b>Massimo numero di crediti riconoscibili</b>	12 DM 16/3/2007 Art 4 <b>Nota 1063 del 29/04/2011</b>
<b>Corsi della medesima classe</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Scienze Agrarie, forestali e ambientali</li> <li>• Scienze Forestali e Ambientali</li> <li>• Tecnologie agrarie</li> </ul>
<b>Numero del gruppo di affinità</b>	1

### **Obiettivi formativi qualificanti della classe: L-25 Scienze e tecnologie agrarie e forestali**

I laureati nei corsi di laurea della classe devono:

possedere un'adeguata conoscenza propedeutica nei settori della matematica, fisica, informatica, chimica, biologia orientate agli aspetti applicativi;

conoscere i metodi disciplinari di indagine e essere in grado di utilizzare ai fini professionali i risultati della ricerca e della sperimentazione, nonché finalizzare le conoscenze alla soluzione dei molteplici problemi applicativi dei settori agrario e forestale;

possedere conoscenze e competenze operative e di laboratorio in uno o più dei settori indicati, tra questi:

\* l'agrario, con particolare riferimento agli aspetti quantitativi e qualitativi delle produzioni, compresa la sostenibilità e gli aspetti igienico-sanitari, ai problemi del territorio agrario, compresi gli aspetti catastali, topografici e cartografici, alla stima dei beni fondiari, dei mezzi tecnici, degli impianti e dei prodotti di interesse agrario, alimentare e forestale, alla gestione sostenibile delle risorse agrarie, alla progettazione semplice ed alla gestione di strutture e impianti in campo agrario, compreso il verde;

\* il forestale, con particolare riferimento alla protezione e alla gestione sostenibile delle risorse dell'ambiente e territorio montano, forestale, compresi gli aspetti catastali, topografici e cartografici e silvo-zootecnico, alla gestione di progetti e di lavori, alla produzione, raccolta, lavorazione e commercializzazione di prodotti e derivati; alla stima dei suprasuoli forestali;

possedere le conoscenze di base per la semplice progettazione di sistemi agricoli, forestali e ambientali; essere in grado di svolgere assistenza tecnica nei settori agrario e forestale; essere capaci di valutare l'impatto in termini di ambiente e di sicurezza di piani ed opere propri del settore agrario e forestale; conoscere i principi e gli ambiti delle attività professionali e le relative normative e deontologia; conoscere i contesti aziendali ed i relativi aspetti economici, gestionali ed organizzativi propri dei settori agrario e forestale; possedere gli strumenti cognitivi di base per l'aggiornamento continuo delle proprie conoscenze; essere in grado di utilizzare efficacemente, in forma scritta e orale, almeno una lingua di norma l'inglese, dell'Unione Europea, oltre l'italiano, nell'ambito specifico di competenza e per lo scambio di informazioni generali; possedere adeguate competenze e strumenti per la gestione e la comunicazione dell'informazione; essere capaci di lavorare in gruppo, di operare con definiti gradi di autonomia e di inserirsi prontamente negli ambienti di lavoro.

I laureati della classe svolgeranno attività professionali in diversi ambiti:

\* agrario, con particolare riferimento alla progettazione semplice e all'applicazione di semplici tecnologie per il controllo delle produzioni vegetali ed animali nei loro aspetti quantitativi, qualitativi ed ambientali, alla trasformazione e commercializzazione dei prodotti, alla gestione delle imprese, alla valutazione e stima di beni fondiari, impianti, mezzi tecnici e prodotti del settore agrario, ai problemi del territorio agrario, con particolare riferimento alla protezione e gestione economica ed ecologica sostenibile delle risorse dell'ambiente rurale;

\* -forestale, con particolare riferimento all'analisi e rilievi per l'ausilio al monitoraggio dell'ambiente montano e degli ecosistemi forestali, alla conservazione e gestione sostenibile delle risorse dell'ambiente forestale e silvo-zootecnico, alla gestione di lavori per la protezione del suolo e dell'ingegneria forestale, alla produzione, raccolta, lavorazione industriale e commercializzazione di prodotti legnosi, per impieghi strutturali e alla trasformazione chimico industriale ed energetica).

Ai fini indicati, i curricula dei corsi di laurea della classe comprendono in ogni caso attività finalizzate a fornire le conoscenze di base nei settori della matematica, fisica, chimica e biologia, nonché un'adeguata preparazione sui problemi generali dei settori agrario e forestale; prevedono, in relazione a obiettivi specifici, un congruo numero di crediti formativi per attività di laboratorio, di attività di campagna, di stages aziendali e professionali;

la conoscenza di almeno una lingua dell'Unione Europea, di norma l'inglese;  
l'accertamento della conoscenza può essere effettuata autonomamente od affidata ad una riconosciuta istituzione.  
Possono prevedere soggiorni presso altre Università italiane ed europee, anche nel quadro di accordi internazionali.

I curricula inoltre prevedono, in relazione ad obiettivi specifici, l'acquisizione di conoscenze essenziali delle tecnologie e dell'ingegneria agraria e forestale e ambientale, dei metodi chimici e microbiologici di analisi.

### **Sintesi della relazione tecnica del nucleo di valutazione**

Il corso di laurea in Viticoltura ed enologia, proposto con la stessa denominazione, appartiene alla facoltà di Agraria. La facoltà nell'anno accademico 2007-2008 si articola in 6 corsi di laurea e 5 corsi di laurea specialistica. Ai sensi del D.M.270/2004 propone 4 corsi di laurea e 6 lauree magistrali.

Alla luce delle procedure di valutazione delineate nella parte generale e successivamente alle integrazioni richieste, il Nucleo ha rilevato per questo corso di laurea l'aderenza alle disposizioni normative in merito alla correttezza della progettazione e al contributo alla razionalizzazione e alla qualificazione dell'offerta formativa. In particolare le integrazioni richieste, rispetto alla prima formulazione del progetto, erano riferite a: 1) motivi dell'istituzione di più corsi nella stessa classe; 2) Criteri seguiti nella trasformazione del corso da ordinamento 509 a 270.

### **Sintesi della consultazione con le organizzazioni rappresentative a livello locale della produzione, servizi, professioni**

La consultazione si è svolta attraverso un incontro avuto con alcune rappresentative a livello locale della produzione, servizi, professioni e attraverso scambio epistolare. Ad ognuno dei rappresentanti sono stati inviati i modelli RaD con l'invito a prendere parte all'incontro svoltosi l'8/1/2008 oppure, è stato chiesto di inviare commenti per via epistolare qualora impossibilitati a prendere parte alla riunione. Si è potuto constatare un generale apprezzamento per lo schema dell'offerta didattica elaborata dalla Facoltà, ed in particolare: (a) per il rafforzamento dei saperi di base; (b) per la semplificazione dell'offerta didattica di primo livello; (c) per l'attualità delle figure magistrali proposte, alcune delle quali rispondono alle nuove esigenze degli ambiti culturali che la Facoltà di Agraria ricopre.

In particolare il corso ha ricevuto il parere favorevole da parte del presidente degli enologi campani che ritiene l'offerta formativa adeguata alle esigenze della professione.

Il Coordinatore della Commissione per il Coordinamento didattico ha organizzato riunioni periodiche anche telematiche con il Presidente Pro-tempore dell'AssoEnologi Campania e con i Presidenti dei Consorzi di Tutela. L'AssoEnologi ha istituito la sezione Campana dell'Associazione presso la sede del corso di Laurea.

Gli incontri con i Presidenti dei Consorzi di Tutela hanno consentito di incrementare il numero delle convezioni con le cantine campane per effettuare gli stage degli studenti.

Inoltre ogni anno nel mese di dicembre è prevista una giornata di studio in cui gli operatori del settore incontrano gli studenti ed il mondo accademico per discutere delle problematiche relative alla viticoltura e l'enologia.

### **Obiettivi formativi specifici del corso e descrizione del percorso formativo**

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

Secondo una moderna concezione del processo produttivo del settore vitivinicolo, l'enologo deve possedere le competenze necessarie per affrontare tutti gli aspetti principali della filiera che va dall'impianto del vigneto fino alla commercializzazione del vino. A tal fine i laureati in Viticoltura ed Enologia devono raggiungere i seguenti obiettivi formativi:

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

Il percorso didattico prevedrà le seguenti attività formative:

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

### **Risultati di apprendimento attesi, espressi tramite i Descrittori europei del titolo di studio (DM 16/03/2007, art. 3, comma 7)**

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

I laureati in Viticoltura ed enologia dovranno avere acquisito le conoscenze necessarie a gestire l'intero processo produttivo vitivinicolo ed avere padronanza sia delle principali tecniche per la gestione e produzione della materia prima e del processo di vinificazione, così come quelle per la distribuzione e commercializzazione del prodotto vitivinicolo.

La conoscenza e la capacità di comprensione sono acquisite mediante lezioni frontali, esercitazioni di laboratorio, attività di tirocinio presso aziende vitivinicole convenzionate e lo studio personale su testi universitari. L'acquisizione ed effettiva comprensione di tali conoscenze saranno valutate mediante gli esami di profitto che durante la prova di accertamento finale e la valutazione della relazione finale relativa all'attività di tirocinio. La capacità dello studente di applicare le conoscenze durante il percorso formativo sarà valutata attraverso il superamento di prove pratiche e la discussione individuale di progetti riguardanti le diverse fasi del processo produttivo e di commercializzazione del vino.

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

Il Laureato in Viticoltura ed Enologia deve avere:

- 1) capacità di applicare la propria conoscenza scientifica di base per la comprensione dei problemi specifici del settore vitivinicolo;
- 2) capacità di controllo e supervisione tecnica e del rispetto normativo, incluso l'aspetto economico, dell'azienda vitivinicola;
- 3) capacità di realizzare sistemi sostenibili di produzione nel settore vitivinicolo;
- 4) capacità di comprensione interculturale per un'integrazione progettuale esecutiva con altre professionalità complementari (chimici, geologi, agronomi, architetti, economisti, ingegneri, ecc);
- 6) capacità di applicare le sue conoscenze ai fini delle utilizzazioni della materia prima nei processi di vinificazione più consoni a valorizzarne la qualità.

Modalità di conseguimento:

le capacità di applicare conoscenza e comprensione si conseguono mediante: esercitazioni in aula, in laboratorio, in vigna, in aziende vitivinicole e attraverso lo studio di casi applicativi. Un ruolo importante è svolto dall'elaborazione della prova finale.

Per quanto concerne gli strumenti didattici di verifica, si procederà alla valutazione, anche in sede di esame, di relazioni scritte sulle esercitazioni svolte e sulle attività di tirocinio svolte presso aziende vitivinicole convenzionate. Si valuteranno gli elaborati finali svolti sotto la guida dei docenti tutor per le attività di tirocinio e relatori per gli elaborati finali di tesi.

### **Autonomia di giudizio (making judgements)**

I laureati devono avere la capacità di raccogliere ed interpretare i dati relativi alle attività viticole ed enologiche e, più in generale, del contesto agroalimentare ritenuti utili a determinare giudizi autonomi, inclusa la riflessione su temi sociali, scientifici o etici ad essi connessi.  
Il laureato sarà capace di interpretare i dati delle principali attività produttive riguardanti le produzioni vitivinicole, fornendo giudizi di tipo comparativo, ai fini del controllo della qualità dei processi, alla progettazione di sistemi di produzione e di sicurezza, di nuovi processi e prodotti, formulando proposte autonome o suggerendo eventuali correttivi ai sistemi esaminati. Il laureato sarà in grado di fornire qualificate consulenze professionali nell'ambito disciplinare specifico.  
Oltre alle attività di verifica previste nei singoli ambiti disciplinari, le capacità dell'allievo di integrare le conoscenze e gestire la complessità verrà verificata nel corso delle attività che egli svolgerà, sotto la guida di un docente, di un lavoro scientifico originale.

### **Abilità comunicative (communication skills)**

Al termine del percorso di apprendimento, il laureato possiederà:

- attitudini al lavoro di gruppo;
- capacità di interagire e comunicare efficacemente, in ambito lavorativo, con figure di diverso livello di specializzazione, non esclusivamente del settore vitivinicolo;
- capacità di interloquire anche in lingua inglese, almeno nell'ambito disciplinare specifico.
- padronanza dei comuni strumenti informatici.

Tali capacità verranno acquisite attraverso attività individuali e di gruppo nel corso del percorso formativo sia nell'ambito della preparazione per la discussione orale prevista per il superamento di alcuni esami sia nella partecipazione a gruppi di lavoro per l'elaborazione di progetti specifici. La verifica dell'acquisizione di tali capacità avverrà all'atto del superamento di esami di profitto e della prova finale per il conseguimento della laurea.

### **Capacità di apprendimento (learning skills)**

I laureati in viticoltura e enologia acquisirà durante il percorso formativo strumenti cognitivi e di analisi non limitati al superamento del ciclo di studi che gli consentiranno di acquisire in maniera autonoma informazioni tecniche e scientifiche per poter effettuare l'aggiornamento delle proprie conoscenze.

Queste capacità apprese durante tutto il percorso di studio verranno verificate al momento della preparazione e presentazione dell'elaborato finale per il conseguimento della laurea. Esso, infatti, consisterà in un lavoro autonomo ed originale relativo ad un argomento specifico che implica da parte dell'allievo la necessità di inquadrare il tema svolto nello stato dell'arte del settore, la verifica critica dei risultati e la capacità di prevederne ulteriori sviluppi.

### **Conoscenze richieste per l'accesso**

#### **(DM 270/04, art 6, comma 1 e 2)**

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

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

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

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

### **Caratteristiche della prova finale**

#### **(DM 270/04, art 11, comma 3-d)**

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

Il voto finale è determinato dall'attribuzione di un massimo di 11 punti da aggiungere alla media delle votazioni conseguite nei singoli esami espressa in cento decimi. I punti verranno attribuiti considerando la valutazione della prova finale, la velocità della carriera, l'acquisizione di CFU all'estero.

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

Per ulteriori dettagli sulla prova finale si rimanda al punto "Modalità di svolgimento della prova finale" del Regolamento didattico del CdS.

### **Motivi dell'istituzione di più corsi nella classe**

Il secondo percorso in L-25 offerto dal Dipartimento di Agraria riguarda una delle filiere agro-alimentari più rilevanti nel panorama economico nazionale: il settore vitivinicolo, corso che viene offerto nella sede decentrata di Avellino, territorio vocato alle produzioni enologiche di eccellenza. Il corso proposto soddisfa, pertanto, l'esigenza espressa dal mondo della produzione della formazione di professionisti specializzati nel campo viticolo enologico e che possano aspirare al titolo specifico di enologo.

---

---

**Sbocchi occupazionali e professionali previsti per i laureati**

---

**Enologo, agronomo junior, Tecnico dei prodotti alimentari**

---

**funzione in un contesto di lavoro:**

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

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

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

---

**competenze associate alla funzione:**

Le competenze associate alle suddette funzioni riguardano conoscenze relative a:

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

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

---

**sbocchi occupazionali:**

I laureati in Viticoltura ed Enologia potranno inserirsi in enti pubblici e/o imprese o consorzi privati di gestione (Consorzi di Tutela regionali), di consulenza ed assistenza in aziende di produzione o di indotto, in laboratori di analisi, in consorzi e associazioni di categoria e in organizzazioni pubbliche del settore vitivinicolo. Ai sensi della L. 129/91 e successive modificazioni, il CdS in Viticoltura ed Enologia forma la figura dell'Enologo. I laureati possono sostenere l'esame di Stato per l'iscrizione all'albo professionale dei Dottori Agronomi e Dottori Forestali nella sezione B (Agronomo junior), settore agronomo e forestale.

---

**Il corso prepara alla professione di (codifiche ISTAT)**

---

- Tecnici agronomi - (3.2.2.1.1)
  - Tecnici dei prodotti alimentari - (3.2.2.3.2)
  - Tecnici dell'organizzazione e della gestione dei fattori produttivi - (3.3.1.5.0)
- 

**Il corso consente di conseguire l'abilitazione alle seguenti professioni regolamentate:**

---

- agronomo e forestale junior
  - agrotecnico laureato
  - perito agrario laureato
  - perito industriale laureato
- 

---

---

**Il rettore dichiara che nella stesura dei regolamenti didattici dei corsi di studio il presente corso ed i suoi eventuali curricula differiranno di almeno 40 crediti dagli altri corsi e curriculum della medesima classe, ai sensi del DM 16/3/2007, art. 1 §2.**

---

---

**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 INF/01 Informatica ING-INF/05 Sistemi di elaborazione delle informazioni MAT/01 Logica matematica 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 SECS-S/01 Statistica	12	15	8
Discipline chimiche	CHIM/03 Chimica generale ed inorganica CHIM/06 Chimica organica	9	15	8
Discipline biologiche	BIO/01 Botanica generale BIO/02 Botanica sistematica BIO/03 Botanica ambientale e applicata	9	12	8
<b>Minimo di crediti riservati dall'ateneo minimo da D.M. 30:</b>		30		

**Totale Attività di Base**

30 - 42

**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 IUS/03 Diritto agrario IUS/14 Diritto dell'unione europea SECS-P/08 Economia e gestione delle imprese	9	15	-
Discipline della produzione vegetale	AGR/02 Agronomia e coltivazioni erbacee AGR/03 Arboricoltura generale e coltivazioni arboree AGR/04 Orticoltura e floricoltura AGR/07 Genetica agraria AGR/16 Microbiologia agraria	24	36	-
Discipline della difesa	AGR/11 Entomologia generale e applicata AGR/12 Patologia vegetale	5	12	-
Discipline dell'ingegneria agraria, forestale e della rappresentazione	AGR/10 Costruzioni rurali e territorio agroforestale AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari ICAR/06 Topografia e cartografia ICAR/15 Architettura del paesaggio	30	36	-
<b>Minimo di crediti riservati dall'ateneo minimo da D.M. 60:</b>		68		

**Totale Attività Caratterizzanti**

68 - 99

### Attività affini

ambito disciplinare	settore	CFU		minimo da D.M. per l'ambito
		min	max	
Attività formative affini o integrative	AGR/08 - Idraulica agraria e sistemazioni idraulico-forestali AGR/09 - Meccanica agraria AGR/13 - Chimica agraria	18	24	18
<b>Totale Attività Affini</b>				18 - 24

### Altre attività

ambito disciplinare		CFU	CFU
		min	max
A scelta dello studente		12	15
Per la prova finale e la lingua straniera (art. 10, comma 5, lettera c)	Per la prova finale	3	4
	Per la conoscenza di almeno una lingua straniera	3	4
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	-	-
	Abilità informatiche e telematiche	2	4
	Tirocini formativi e di orientamento	5	10
	Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro	0	3
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>		25 - 40	

### Riepilogo CFU

<b>CFU totali per il conseguimento del titolo</b>	<b>180</b>
<b>Range CFU totali del corso</b>	141 - 205

### Motivazioni dell'inserimento nelle attività affini di settori previsti dalla classe o Note attività affini

(Settori della classe inseriti nelle attività affini e non in ambiti di base o caratterizzanti : AGR/08 , AGR/09 , AGR/13 )

I settori indicati sono stati inseriti nelle attività affini e integrative in quanto utili a fornire delle conoscenze di natura tecnica generale a supporto dello studio dei temi di più stretto interesse settoriale.

Fra le materie affini sono ricompresi settori scientifico disciplinari che compaiono in ambito caratterizzante. Questa scelta è stata dettata dalla necessità di integrare il Corso di Laurea con conoscenze che spaziano dalla Meccanica agraria AGR/09, Chimica Agraria AGR/13 e all'idraulica agraria e alle sistemazioni idraulico-forestali AGR/08. Tali conoscenze sono integrative e affini ma non caratterizzanti per il CdS tuttavia, data la vastità dei contenuti culturali di alcuni settori scientifico-disciplinari afferenti agli ambiti delle produzioni vegetali e dell'ingegneria agraria, forestale e della rappresentazione, tali settori sono comprese in settori annoverati come caratterizzanti dal decreto ministeriale che disciplina le classi dei corsi di laurea. In particolare, si forniranno contenuti relativi al SSD AGR/09 che amplieranno le conoscenze nell'ambito della meccanica agraria con particolare riguardo alle caratteristiche operative e funzionali delle principali macchine ed attrezzature agricole utilizzate durante la fase di viticoltura e durante il processo di vinificazione e al SSD AGR/13 riguardanti i processi di formazione ed evoluzione del suolo e i cicli bio-geochimici dei principali elementi nutritivi ed inquinanti nel sistema suolo-vite.

### Note relative alle altre attività

### Note relative alle attività di base

### Note relative alle attività caratterizzanti