



## **REGOLAMENTO DIDATTICO**

### **CORSO di LAUREA in Viticoltura, Enologia ed Enomarketing**

*(CLASSE – L-26 R Scienze e Tecnologie Alimentari)*

COORTE 2025-2026

*approvato dal Senato Accademico nella seduta del 22 luglio 2025*

#### **ART. 1 - DATI GENERALI**

#### **ART. 2 - REQUISITI DI AMMISSIONE E RICONOSCIMENTO CREDITI**

#### **ART. 3 - ORGANIZZAZIONE DELLA DIDATTICA**

#### **ART. 4 - ALTRE ATTIVITÀ FORMATIVE**

#### **ART. 5 - ORDINAMENTO DIDATTICO**

#### **ART. 6 - DIDATTICA PROGRAMMATA SUA-CDS - ELENCO DEGLI INSEGNAMENTI**

#### **ART. 7 - PIANO UFFICIALE DEGLI STUDI**

#### **ART. 8 - DOVERI E OBBLIGHI DEGLI STUDENTI**

ART. 1 - DATI GENERALI	
<b>1.1 Dipartimento di afferenza:</b>	Dipartimento di Agricoltura, Alimentazione e Ambiente (Di3A)
<b>1.2 Classe:</b>	L-26 R Scienze e Tecnologie Alimentari
<b>1.3 Sede didattica:</b>	Via Santa Sofia 100, 95123 Catania
<b>1.4 Organi del Corso di Laurea in Viticoltura, Enologia ed Enomarketing</b>	
Presidente, Consiglio di Corso di Laurea, Gruppo di Gestione AQ	
<b>1.5 Profili professionali di riferimento</b>	
Tecnico esperto della gestione del vigneto, della cantina e del marketing dei prodotti enologici.	
Codifiche ISTAT:	
- Tecnici dell'organizzazione e della gestione dei fattori produttivi - (3.3.1.5.0.)	
- Tecnici della vendita e della distribuzione - (3.3.3.4.0)	
- Tecnici delle attività ricettive e professioni assimilate - (3.4.1.1.0)	
- Tecnici della produzione alimentare - (3.1.5.4.2.)	
- Approvvigionatori e responsabili acquisti - (3.3.3.1.0)	
- Tecnici del marketing - (3.3.3.5.0)	
- Tecnici di laboratorio biochimico - (3.2.2.3.1)	
<b>1.6 Accesso al corso</b>	
<b>X</b> libero	
<input type="checkbox"/> <i>numero programmato nazionale</i>	
<input type="checkbox"/> <i>numero programmato locale con test d'ingresso</i>	
<b>1.7 Lingua del corso:</b>	italiano
<b>1.8 Durata del corso:</b>	3 anni
<b>1.9 Conseguimento del titolo</b>	
La Laurea si consegna con l'acquisizione di almeno 180 CFU maturati per tutte le attività formative previste (175 CFU previsti per accedere all'esame di laurea + 5 CFU per la prova finale).	
<b>1.10 Ordinamento didattico</b>	
L'ordinamento didattico del Corso di Laurea con il quadro generale delle attività formative, redatto secondo lo schema definito dai Decreti Ministeriali e nel rispetto delle prescrizioni dell'ANVUR, è consultabile al link riportato all'art.5 del presente Regolamento.	

## **ART. 2 - REQUISITI DI AMMISSIONE E RICONOSCIMENTO CREDITI**

### **2.1 Titolo di studio**

Per essere ammessi al Corso di Laurea occorre essere in possesso di un diploma di scuola secondaria superiore o di altro titolo di studio conseguito all'estero, riconosciuto idoneo dal Consiglio di Corso di Laurea.

### **2.2 Candidati extracomunitari non residenti con titolo estero**

Titolo di studio conseguito all'estero, riconosciuto idoneo ai sensi della normativa vigente.

Si precisa che a tutti gli studenti stranieri si applicano le norme di cui alle "Procedure per l'accesso degli studenti stranieri/internazionali ai corsi di formazione superiore in Italia" consultabile sul sito [www.studiare-in-italia.it](http://www.studiare-in-italia.it). I candidati con titolo estero potranno avvalersi dei servizi dell'Università di Catania dedicati agli studenti internazionali.

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

È richiesto il possesso o l'acquisizione di una preparazione di base adeguata di matematica. Nei successivi punti 2.4 e 2.5 vengono definite le modalità di accertamento, l'eventuale assegnazione di Obblighi Formativi Aggiuntivi (OFA) da soddisfare entro il primo anno, le modalità di soddisfacimento e le eventuali iniziative messe in atto a supporto.

### **2.4 Modalità di verifica delle conoscenze richieste per l'accesso**

La verifica del possesso delle conoscenze iniziali indispensabili sarà effettuata dopo l'immatricolazione attraverso la somministrazione di un test. Il test si compone di 10 quesiti a risposta multipla, una sola delle quali corretta. Il punteggio totale verrà calcolato in base al numero di risposte esatte, sbagliate e non date, secondo le seguenti attribuzioni: per ogni risposta corretta: 1 punto; per ogni risposta non data o errata: 0 punti. Le modalità di partecipazione al test verranno pubblicizzate sul sito del Dipartimento mediante opportuno avviso.

### **2.5 Obblighi formativi aggiuntivi nel caso di verifica non positiva**

Il punteggio minimo nel test di verifica che consente di essere ammessi senza OFA è di 4 punti. Nel caso in cui non sia stato svolto o superato il test, lo studente viene ammesso con Obblighi Formativi Aggiuntivi (OFA), può frequentare i corsi integrativi organizzati dal Dipartimento e ha l'obbligo di effettuare un test di recupero che sancisce l'acquisizione di tali obblighi formativi. Le modalità di erogazione di tali attività integrative sono pubblicizzate sul sito del Dipartimento. Gli studenti non potranno sostenere esami di profitto senza avere soddisfatto gli OFA assegnati.

### **2.6 Criteri di riconoscimento di crediti conseguiti in altri corsi di studio**

Sulla base dell'art. 12 del Regolamento Didattico di Ateneo (RDA), il riconoscimento totale o parziale, ai fini della prosecuzione degli studi, dei crediti acquisiti da uno studente in altre Università o in altro Corso di Laurea, è deliberato dal Consiglio del Corso di Laurea che accoglie lo studente e che dovrà tenere conto dei seguenti orientamenti:

- coerenza dei contenuti fra gli insegnamenti acquisiti e quelli curriculari;
- numero di crediti ed impegno orario confrontabili tra esami acquisiti e insegnamenti per i quali i crediti stessi sono riconosciuti;
- riconoscimento del maggior numero possibile dei crediti già maturati dallo studente.

I crediti formativi universitari acquisiti possono essere riconosciuti fino a concorrenza dei crediti dello stesso settore scientifico disciplinare previsti dall'ordinamento didattico del Corso di Laurea e dal piano ufficiale degli studi di cui al successivo art. 7, nel rispetto dei relativi ambiti scientifico disciplinari e della tipologia delle attività formative.

Qualora, effettuati i riconoscimenti in base alle norme del presente regolamento, residuino crediti non utilizzati, il Consiglio di Corso di Laurea può riconoscerli valutando il caso concreto sulla base delle affinità didattiche e culturali. Nel caso in cui lo studente provenga da un Corso di Laurea appartenente alla medesima

classe, la quota dei crediti relativi al medesimo settore scientifico-disciplinare direttamente riconosciuti, non può essere inferiore al 50% di quelli già maturati.

Coerentemente con quanto disposto dal Regolamento Didattico di Ateneo (art. 26), lo studente che abbia conseguito crediti riconoscibili può avanzare istanza di iscrizione con abbreviazione di carriera, sulla quale il Consiglio di Corso di Laurea delibera stabilendo i CFU da riconoscere e, conseguentemente, l'anno di corso al quale lo studente può essere iscritto. Agli iscritti che siano già in possesso di un titolo di studio dello stesso livello i crediti conseguiti possono essere riconosciuti solo in numero non superiore alla metà dei crediti necessari per il conseguimento del titolo, al netto dei crediti relativi alla prova finale che non potranno essere riconosciuti. Per quanto non previsto si rimanda al Regolamento didattico di Ateneo vigente.

## **2.7 Criteri di riconoscimento di conoscenze e abilità professionali, certificate ai sensi della normativa vigente in materia, nonché di altre conoscenze e abilità maturate in attività formative di livello post-secondario**

Ai sensi della normativa vigente e coerentemente con quanto disposto dal Regolamento Didattico di Ateneo (art. 12), il Consiglio di Corso di Laurea può riconoscere come crediti formativi universitari, conoscenze e abilità professionali, nonché altre conoscenze e abilità maturate in attività formative di livello post-secondario, certificate ai sensi della normativa vigente in materia. Se l'attività è stata svolta presso una pubblica amministrazione è sufficiente che lo studente presenti un'autocertificazione resa ai sensi della normativa vigente; diversamente, se l'attività è stata svolta presso un ente e/o una struttura non afferenti alla pubblica amministrazione, è necessario che lo studente presenti una certificazione rilasciata a norma di legge dall'ente e/o dalla struttura. Le predette certificazioni dovranno, altresì, riportare il numero di ore dell'attività formativa svolta, la valutazione dell'apprendimento e le competenze acquisite all'esito dell'attività certificata. Ai fini del riconoscimento dei CFU, il Consiglio di Corso di Laurea ha il compito di individuare quali abilità professionali possano essere riconosciute, fino a concorrenza del numero massimo di CFU di cui al successivo punto 2.10, sulla base di un'attenta valutazione dell'attinenza e adeguatezza di tali abilità con l'ordinamento didattico e gli obiettivi formativi specifici previsti dal Corso di Laurea.

Le attività già riconosciute ai fini della attribuzione di crediti formativi universitari nell'ambito di corsi di laurea non possono essere nuovamente riconosciute come crediti formativi nell'ambito di corsi di laurea magistrale, di corsi di laurea magistrale a ciclo unico o di altri corsi di laurea.

## **2.8 Criteri di riconoscimento di CFU per attività formative svolte nei cicli di studio presso gli istituti di formazione della pubblica amministrazione, nonché alle altre conoscenze e abilità maturate in attività formative di livello post-secondario, alla cui progettazione e realizzazione l'Università abbia concorso**

Il Consiglio di Corso di Laurea, ai sensi della normativa vigente e coerentemente con quanto disposto dal Regolamento Didattico di Ateneo (art. 12), può riconoscere come crediti formativi universitari attività formative svolte nei cicli di studio presso gli istituti di formazione della pubblica amministrazione, nonché altre conoscenze e abilità maturate in attività formative di livello post-secondario, alla cui progettazione e realizzazione l'Università abbia concorso. Similmente a quanto disposto al precedente punto 2.7, l'istanza di riconoscimento dovrà essere corredata da opportuna certificazione resa ai sensi della normativa vigente ed atta a fornire idonea informazione per la valutazione. Ai fini del riconoscimento dei CFU, il Consiglio di Corso di Laurea individua quali attività, conoscenze e abilità possano essere riconosciute, fino a concorrenza del numero massimo di CFU di cui al successivo punto 2.10, sulla base di criteri atti a consentire una valutazione accurata tesa ad accertare primariamente l'attinenza e l'adeguatezza con l'ordinamento didattico e gli obiettivi formativi specifici previsti dal Corso di Laurea.

Le attività già riconosciute ai fini della attribuzione di crediti formativi universitari nell'ambito di corsi di laurea non possono essere nuovamente riconosciute come crediti formativi nell'ambito di corsi di laurea magistrale, di corsi di laurea magistrale a ciclo unico o di altri corsi di laurea.

## **2.9 Criteri di riconoscimento di CFU per il conseguimento da parte dello studente di medaglia olimpica o paralimpica ovvero del titolo di campione mondiale assoluto, campione europeo assoluto o campione italiano assoluto nelle discipline riconosciute dal Comitato olimpico nazionale italiano o dal Comitato italiano paralimpico**

Il Consiglio di Corso di Laurea, in coerenza con la normativa vigente, può riconoscere, come crediti formativi universitari, il conseguimento da parte dello studente di medaglia olimpica o paralimpica ovvero del titolo di campione mondiale assoluto, campione europeo assoluto o campione italiano assoluto nelle discipline riconosciute dal Comitato Olimpico Nazionale Italiano o dal Comitato Italiano Paralimpico purché siano certificati a norma di legge dall'ente e/o dalla struttura presso cui sono stati conseguiti. Le attività già riconosciute ai fini della attribuzione di crediti formativi universitari nell'ambito di corsi di laurea non possono essere nuovamente riconosciute come crediti formativi nell'ambito di corsi di laurea magistrale, di corsi di laurea magistrale a ciclo unico o di altri corsi di laurea.

#### **2.10 Numero massimo di crediti riconoscibili per i motivi di cui ai punti 2.7, 2.8 e 2.9**

Ai sensi della normativa vigente, può essere riconosciuto un massimo di 12 CFU per le attività di cui ai punti 2.7, 2.8 e 2.9.

<b>ART. 3 - ORGANIZZAZIONE DELLA DIDATTICA</b>	
<b>3.1 Articolazione del percorso formativo</b>	Non sono previsti <i>curricula</i>
<b>3.2 Suddivisione temporale</b>	Le attività formative sono organizzate su base semestrale in due periodi didattici
<b>3.3 Percorso DUAL DEGREE</b>	Non previsto
<b>3.4 Frequenza</b>	<p>La frequenza ai corsi non è obbligatoria, tuttavia è vivamente consigliata perché facilita il percorso di apprendimento e la valutazione di merito dello studente. È possibile il riconoscimento dello <i>status</i> di studente lavoratore, atleta, in situazioni di vulnerabilità, con disabilità e in stato di detenzione, dietro presentazione di istanza, in ottemperanza a quanto previsto dall'art. 30 del RDA e nel Regolamento per il riconoscimento dello <i>status</i> di studente lavoratore, studente atleta, studente in situazione di difficoltà e studente con disabilità (D.R. n. 1598 del 2/5/2018) e dalla delibera del Consiglio del Dipartimento di Agricoltura, Alimentazione e Ambiente n. 3 del 20.01.2016. A tali studenti verranno riconosciute specifiche forme di supporto didattico integrativo nonché la possibilità di sostenere gli esami negli appelli straordinari riservati a tali categorie.</p>
<b>3.5 Modalità di accertamento della frequenza</b>	<p>Pur non essendo obbligatoria, la rilevazione della frequenza degli studenti "effettivi", ossia di coloro che partecipano alle lezioni e che sono sottoposti all'obbligo di compilazione della scheda-questionario di valutazione periodica della didattica, secondo le norme indicate dall'ANVUR, avverrà con modalità demandate all'autonomia organizzativa dei docenti titolari dei corsi di insegnamento. Sarà cura del docente comunicare agli uffici preposti in Ateneo tali informazioni sull'attività didattica svolta, anche mediante la scheda di rilevazione delle opinioni dei docenti prevista dall'Ateneo.</p>
<b>3.6 Tipologia delle forme didattiche adottate e corrispondenza CFU/ore</b>	<p>I corsi di insegnamento possono prevedere più moduli, ognuno dei quali riferibile a una diversa tipologia di attività, cui corrisponde una diversa frazione dell'impegno orario complessivo da destinare alle attività assistite dal docente per ciascun CFU, secondo lo schema di seguito riportato:</p> <p>(F) lezione frontale: 1 CFU = n. 7 ore di lezioni frontali in aula;</p> <p>(E) esercitazioni: 1 CFU = n. 14 ore di lavoro assistito in aula, in laboratorio, seminari, attività pratiche, visite tecniche.</p>
<b>3.7 Modalità di verifica della preparazione: esami, verifiche etc.</b>	<p>La modalità di verifica della preparazione per l'acquisizione dei CFU varia per ciascuna attività formativa, insegnamenti e altre attività.</p> <p>La verifica può essere svolta tramite:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• esame orale (O)</li> <li>• esame scritto (S)</li> <li>• stesura di un elaborato tecnico (T)</li> <li>• prova grafica (G)</li> <li>• prova pratica (P)</li> <li>• prove intermedia (PI)</li> </ul>
Nel caso in cui, per motivi contingenti, si renda necessario attivare la didattica a distanza, la verifica della preparazione avverrà prevalentemente in forma orale o in accordo con quanto previsto dagli adempimenti normativi che saranno deliberati specificatamente dagli Organi di Ateneo.	

Il tipo di prova, *in itinere*, intermedia e finale, è scelta in modo da consentire alla commissione di valutare nel modo più adeguato il conseguimento da parte dello studente degli obiettivi formativi previsti. Può prevedere un esame con voto o consistere in una valutazione finale del profitto che prevede un attestato di idoneità.

I crediti correlati alla conoscenza di una lingua straniera dell’U.E., di norma l’inglese, vengono acquisiti a seguito di un colloquio volto ad accertarne la conoscenza di base il cui livello minimo richiesto è quello B1 della classificazione CEFR (Common European Framework of Reference of Languages). Il Corso di Laurea annualmente organizza dei corsi di preparazione linguistica per il superamento della prova.

Come stabilito dal Regolamento Didattico di Ateneo (art. 13), per attestare la conoscenza della lingua straniera e avere il riconoscimento dei relativi crediti, lo studente può presentare una certificazione linguistica rilasciata da un ente certificatore riconosciuto dall’Ateneo.

### **3.8 Regole di presentazione dei piani di studio individuali**

Di norma non è ammessa la presentazione di un piano di studio individuale da parte dello studente. Eccezioni sono consentite nel caso di riconoscimento crediti, di cui all’art. 2 del presente regolamento, per studenti provenienti da altri corsi di laurea, per i quali il Consiglio di Corso di Laurea elabora un piano di studio individuale che garantisca la coerenza con l’ordinamento didattico, con gli obiettivi formativi specifici e con i contenuti culturali del Corso. In coerenza con quanto disposto dal Regolamento Didattico di Ateneo e da apposito Regolamento (D.R. 3001 del 26/07/2018), analoghe iniziative verranno valutate dal Consiglio di Corso di Laurea per i percorsi formativi degli studenti a tempo parziale, degli studenti lavoratori, degli studenti atleti, degli studenti in situazioni di vulnerabilità, degli studenti con disabilità o disturbi specifici dell’apprendimento (DSA) e in stato di detenzione.

Infine, secondo quanto stabilito dal Regolamento Didattico di Ateneo, può essere conseguito il titolo secondo un piano di studi individuale comprendente anche attività formative diverse da quelle previste dal regolamento didattico, purché ritenuto coerente dal Consiglio di Corso di Laurea con l’ordinamento didattico, con gli obiettivi formativi e con i contenuti culturali del corso dell’anno accademico di immatricolazione.

### **3.9 Criteri di verifica periodica della non obsolescenza dei contenuti conoscitivi**

Non è prevista verifica periodica della non obsolescenza dei contenuti conoscitivi per i corsi relativi al D.M. 509/99 ed al D.M. 270/04, secondo quanto deliberato dal Consiglio di Dipartimento di Agricoltura, Alimentazione e Ambiente, struttura didattica di riferimento, nella seduta del 20.01.2016.

### **3.10 Criteri di verifica dei crediti conseguiti da più di sei anni**

I crediti conseguiti da più di sei anni sono ritenuti pienamente validi nel caso non vi siano state modifiche sostanziali dei contenuti degli insegnamenti cui essi si riferiscono. In caso contrario, il Consiglio di Corso di Laurea dovrà esprimersi secondo quanto deliberato dal Consiglio di Dipartimento di Agricoltura, Alimentazione e Ambiente, struttura didattica di riferimento, nella seduta del 20.01.2016.

### **3.11 Criteri di riconoscimento di studi compiuti all'estero**

Lo studente è incoraggiato a svolgere parte dei propri studi presso Università estere o istituzioni equiparate con le quali l’Ateneo abbia stipulato programmi di mobilità studentesca e/o accordi bilaterali che prevedono il conseguimento di titoli riconosciuti dalle due parti. In base all’art. 32 del Regolamento Didattico di Ateneo, il Consiglio di Corso di Laurea delibera in merito al *Learning Agreement* presentato dallo studente, specificando quali attività proposte dallo studente potranno essere riconosciute e motivando le eventuali ragioni del diniego. La delibera indica la corrispondenza tra le attività formative riconosciute e quelle curriculare del Corso di Laurea e non si basa sulla più o meno perfetta corrispondenza dei contenuti tra gli insegnamenti del Corso di Laurea e quelli che lo studente intende seguire all'estero, ma sulla verifica della coerenza di questi ultimi con gli obiettivi del Corso di Laurea. Per la conversione dei voti saranno utilizzate modalità conformi con quanto previsto dal sistema ECTS (*European Credit Transfer System*) o da altri sistemi per accordi fuori UE.

### **3.12 Criteri di riconoscimento di crediti formativi acquisiti presso altri Atenei italiani**

Ai sensi della normativa vigente e nell'ambito di specifiche disposizioni dell'Ateneo di Catania in materia, sarà possibile il riconoscimento di crediti formativi secondo quanto previsto da convenzioni finalizzate a programmi di mobilità che potranno essere stipulate con altri Atenei italiani legalmente riconosciuti.

### **3.13 Orientamento e tutorato**

Il Dipartimento Di3A assicura attività di orientamento in ingresso e *in itinere* e di tutorato in conformità con il Regolamento Didattico di Ateneo. In seno al Dipartimento Di3A opera una Commissione Orientamento che organizza iniziative collettive di incontro con gli studenti, funzionali all'avvio della carriera universitaria per la presentazione dell'offerta formativa e dei servizi di supporto offerti; si rimanda alla pagina web del Dipartimento dedicata per informazioni ed aggiornamenti sulle iniziative in essere (<https://www.di3a.unict.it/it/orientamento>).

Il Corso di Laurea prevede il ruolo di tutor che è svolto da diversi docenti del Consiglio di Corso di Laurea, i quali, coordinati dal Presidente del Corso di Laurea, agiscono di concerto col Gruppo di Gestione per l'Assicurazione della Qualità (GGAQ) del corso stesso e con la Commissione Paritetica dipartimentale. Gli studenti iscritti al I anno sono assegnati ai tutor, l'assegnazione avviene secondo un'equa ripartizione del totale degli studenti per singolo docente tutor. Gli studenti prendono visione dell'assegnazione nell'apposita pagina web del Corso di Laurea. I docenti tutor orientano e assistono gli studenti nel corso degli studi, per renderli attivamente partecipi del processo formativo, aiutandoli a rimuovere eventuali ostacoli ad una proficua frequenza ai corsi e assistendoli nelle loro scelte formative. Essi, inoltre, forniscono agli studenti informazioni, consigli e supporto sia sulle carriere e sul monitoraggio *in itinere* (frequenza e progressione carriera; altre attività formative; insegnamenti a scelta) sia sull'internazionalizzazione. Gli incontri tra i docenti tutor e gli studenti avvengono in gruppo o singolarmente, in relazione a specifiche esigenze, negli orari dedicati al ricevimento studenti, in presenza o a distanza, secondo quanto pubblicato nel sito docente. Oltre all'attività dei docenti tutor, sono previste anche attività di tutorato propedeutiche e di recupero, tese a favorire l'apprendimento delle discipline e a fornire supporto per il superamento degli esami di profitto, svolte da studenti di corsi di studio magistrale e/o laureati selezionati ogni anno accademico tramite appositi bandi. Il Dipartimento organizza corsi di recupero intensivi gratuiti di matematica allo scopo di agevolare lo studente a superare gli Obblighi Formativi Aggiuntivi (OFA). Inoltre, il Dipartimento offre agli studenti del I anno l'opportunità di usufruire di un progetto all'interno dei Piani di Orientamento e Tutorato (POT), che prevede attività di tutorato in modo da ridurre o rimuovere le cause delle criticità relative alla progressione delle carriere degli studenti (abbandoni precoci e/o ritardi e difficoltà nel superamento dei 40 CFU al passaggio al II anno). Una pagina web del Dipartimento è dedicata alle iniziative di tutorato.

Un servizio di consulenza gestito da una equipe di psicologi, pensato come uno spazio di accoglienza e di ascolto, è organizzato dal *Career Service* dell'Ateneo di Catania al fine di comprendere le eventuali difficoltà incontrate dagli studenti e di aiutarli a superare gli ostacoli che ritardano il loro percorso universitario.

Per gli studenti con disabilità e con disturbi specifici dell'apprendimento (DSA) è garantito il diritto allo studio, all'uguaglianza e all'integrazione sociale, attraverso il Centro per l'Inclusione Attiva e Partecipata (CInAP) dell'Ateneo, che fornisce servizi e supporti specifici per garantirne l'inclusione all'interno della comunità studentesca.

### **3.14 Valutazione dell'attività didattica**

L'attività didattica, coerentemente con le prassi stabilite dall'Ateneo di Catania, viene annualmente valutata dagli studenti attraverso un questionario di rilevamento delle loro opinioni (OPIS), le cui procedure di somministrazione e pubblicazione sono definite e proposte dal Presidio della Qualità di Ateneo. Nell'apposita pagina web dell'Ateneo sono reperibili ulteriori informazioni (<https://www.unict.it/it/ateneo/valutazione-della-didattica>).

L'Area dei Sistemi Informativi di Ateneo, attraverso un sistema indipendente, gestisce la procedura che garantisce l'anonimato non registrando le credenziali degli utenti. Per ciascun A.A., sul portale di Ateneo sono disponibili i dati riguardanti le opinioni degli studenti e gli stessi dati sono oggetto di approfondita analisi in seno al Gruppo di Gestione AQ del Corso di Laurea al fine di proporre azioni correttive per

eventuali criticità rilevate. Attività di sensibilizzazione sull’importanza delle rilevazioni OPIS con la compilazione dei questionari sono portati avanti in seno al Corso di Laurea.

### **3.15 Tirocini curriculare e Placement**

A partire dal secondo anno di corso è previsto un periodo di “tirocino formativo e di orientamento”, come descritto nel successivo punto 4.2, da svolgersi presso una struttura convenzionata con l’Ateneo, secondo la normativa vigente e coerentemente con quanto disposto dal Regolamento Didattico di Ateneo (art. 22), la cui finalità non è direttamente quella di favorire l’inserimento lavorativo, bensì di affinare il processo di apprendimento e di formazione dello studente con una modalità nota come “alternanza studio e lavoro”. Il tirocino non dà luogo a voto di profitto ed il conseguimento dei relativi crediti è subordinato alla valutazione positiva di una relazione sul lavoro svolto durante il periodo di tirocino, elaborata dallo studente e vistata dal tutor aziendale. Il docente tutor, presa visione della documentazione di fine tirocino, valuterà il lavoro svolto e approverà la registrazione dei crediti sulla carriera dello studente. La registrazione dei crediti sulla carriera dello studente verrà perfezionata da un’apposita commissione nominata dal Consiglio di Corso di Laurea. Il Consiglio di Corso di Laurea valuterà eventuali attività didattiche alternative al tirocino curriculare per gli studenti a cui è riconosciuto lo status di cui all’Art. 30 del Regolamento didattico di Ateneo.

Nella sezione dedicata della pagina web del Dipartimento Di3A sono disponibili dettagli sulle procedure e la calendarizzazione, nonché la modulistica da utilizzare (<https://www.di3a.unict.it/it/content/tirocini>). L’Ufficio della Didattica, dei Servizi agli Studenti e della Mobilità internazionale del Dipartimento Di3A garantisce agli studenti l’assistenza per le procedure.

A livello di Dipartimento, la Commissione Placement del Di3A, cura i servizi finalizzati al placement; si rimanda alla pagina web dedicata per dettagli e aggiornamenti sulle iniziative programmate (<https://www.di3a.unict.it/it/content/commissione-placement>).

## ART. 4 - ALTRE ATTIVITÀ FORMATIVE

### 4.1 Attività a scelta dello studente

In coerenza con quanto disposto dal Regolamento Didattico di Ateneo (art. 21), lo studente può scegliere liberamente 12 CFU tra tutti gli insegnamenti dell'Ateneo o qualsiasi tipologia di attività formativa organizzata o prevista dall'Ateneo, purché ritenuti coerenti con gli obiettivi formativi del Corso di Laurea e non ripetitivi con i contenuti culturali già presenti nel piano di studi. Il Consiglio di Corso di Laurea valuta le singole istanze presentate dagli studenti. La scelta dello studente può ricadere anche all'interno di una lista di insegnamenti pre-approvati annualmente dal Consiglio, utilizzando il sistema di gestione informatizzata della carriera. Per l'acquisizione di tali crediti è necessario il superamento dell'esame o di altra forma di verifica del profitto.

### 4.2 Ulteriori attività formative (art. 10, comma 5, lettere c, d del DM 270/2004)

#### a) Ulteriori conoscenze linguistiche

Non previste

#### b) Abilità informatiche e telematiche

Durante il percorso formativo è previsto che lo studente acquisisca gli elementi di base per la comunicazione e la gestione dell'informazione e le abilità relazionali utili per l'inserimento nel mondo del lavoro. Il Dipartimento organizza, annualmente, un Laboratorio di informatica (3 CFU), i cui obiettivi e contenuti sono stabiliti dal Consiglio di Corso di Laurea.

Per attestare la conoscenza delle abilità informatiche e avere il riconoscimento dei relativi crediti, lo studente può presentare una certificazione rilasciata da enti certificatori riconosciuti. In generale, si riconoscono validi per l'acquisizione dei 3 CFU le certificazioni ECDL Standard, ECDL Full Standard, Eipass 7 moduli user ed Eipass Progressive, che prevedono sette esami, alcuni dei quali orientati ad accettare competenze fondamentali sull'informatica, sulla navigazione Internet, sull'elaborazione testi e sull'utilizzo del foglio di calcolo. Si riconoscono validi anche i moduli ECDL Advanced (ECDL Advanced Word Processing, ECDL Advanced Spreadsheets, etc.), ECDL Specialized (IT-Security, WebEditing, ImageEditing, 2D Computer Aided Design, etc.) e le seguenti certificazioni MOS (MOS Expert Word 2010 o successive, MOS Expert Excel 2010 o successive, MOS Specialist Access 2010, MOS Specialist Powerpoint 2010 o successive). Non sono invece riconosciute valide le certificazioni ECDL Core, ECDL Base, Eipass Basic ed Eipass Junior.

#### c) Tirocini formativi e di orientamento

L'effettuazione del tirocinio indicato nel precedente punto 3.15 consente di acquisire 5 CFU.

#### d) Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro

Il Dipartimento organizza annualmente attività seminariale di orientamento al mondo del lavoro la cui frequenza è vivamente consigliata agli studenti e che concorrono al raggiungimento di 4 CFU previsti nel piano di studi. Lo studente può presentare certificazione per attività formative e culturali, realizzate o meno con il concorso dell'Ateneo e riferite ad un periodo ricompreso negli anni di iscrizione al corso, purché queste ultime siano ritenute coerenti dal Consiglio di Corso di Laurea con gli obiettivi della classe di laurea. Lo studente, una volta ottenuta l'attestazione delle attività svolte per il totale di 4 CFU, potrà presentare istanza di riconoscimento in carriera (in unica soluzione), presentando una breve relazione scritta sulle attività alle quali ha partecipato. L'ufficio della didattica, dei servizi agli studenti e della mobilità internazionale prenoterà, quindi, lo studente per la registrazione dei crediti sulla carriera da parte di un'apposita commissione nominata dal Consiglio di Corso di Laurea.

### 4.3 Periodi di studio all'estero e/o in Italia

Le attività formative seguite all'estero sono considerate dalla Commissione, in sede di valutazione della prova finale, come specificato al punto 4.4.

### 4.4 Prova finale

Per essere ammessi alla prova finale, che comporta l'acquisizione di 5 CFU, lo studente deve avere acquisito i 175 CFU previsti. La prova finale consiste nella discussione di un elaborato scritto di tipo compilativo,

redatto in lingua italiana o inglese sotto la supervisione di un docente che assume il ruolo di relatore, anche afferente ad altro Ateneo. Parte della redazione dell'elaborato finale può essere svolta all'estero per un massimo di 2 CFU. In fase di stesura dell'elaborato e della sua esposizione, il docente relatore e la Commissione valuteranno il grado di raggiungimento da parte dello studente degli obiettivi specifici del Corso di Laurea, nonché la sua capacità di applicare conoscenza e comprensione, l'autonomia di giudizio, le abilità comunicative e la capacità di apprendimento.

La discussione dell'elaborato finale è pubblica e si svolge davanti ad una Commissione composta da non meno di tre docenti dell'Ateneo, compresi i professori a contratto, e presieduta dal Presidente del Corso di Laurea o da un docente da lui delegato. La valutazione della prova finale per il conseguimento della Laurea è espressa in centodecimi. Il voto, oltre che dell'esito della prova finale, tiene conto delle valutazioni di profitto conseguite dallo studente nelle attività formative dell'intero corso ed è determinato dalla somma del punteggio attribuito dalla Commissione alla discussione dell'elaborato finale e del merito curriculare complessivo.

La Commissione può attribuire alla prova finale un punteggio compreso fra 0 e 5 punti.

Il merito curriculare complessivo è calcolato aggiungendo alla media ponderata dei voti del *curriculum studiorum*, espressa in centodecimi  $[(\text{media ponderata dei voti} \times 11) / 3]$ :

- per lodi: 0,2 punti per ogni singola lode;
- per CFU conseguiti all'estero: 2 punti per un numero di CFU  $\geq 12$ ;
- per CFU conseguiti all'estero e non in piano di studi: 0,1 punti per ogni CFU non già riconosciuto;
- per studente in corso: 3 punti.

In relazione a quest'ultimo criterio, per gli studenti con DSA la durata normale del corso è incrementata di 1 anno, e per gli studenti con disabilità è incrementata di 2 anni. Inoltre, la durata normale del Corso di Laurea è incrementata per gli studenti iscritti in regime di tempo parziale come stabilito dal Regolamento Didattico di Ateneo (art. 29) e da apposito Regolamento (D.R. 3001 del 26/07/2018).

Al candidato che ottiene il massimo dei voti, la Commissione può conferire la lode solo all'unanimità.

## ART. 5 – ORDINAMENTO DIDATTICO

Approvato in data 04/06/2025

L'ordinamento didattico del Corso di Laurea con il quadro generale delle attività formative è consultabile al seguente link [https://www.di3a.unict.it/sites/default/files/documenti\\_sito/L26\\_vee\\_RAD\\_2025.pdf](https://www.di3a.unict.it/sites/default/files/documenti_sito/L26_vee_RAD_2025.pdf)

**ART. 6 - DIDATTICA PROGRAMMATA SUA-CDS ELENCO DEGLI INSEGNAMENTI**  
**Coorte 2025-2026**

n.	SSD	Denominazione	CFU	n. ore		Propedeuticità	Anno di erogazione	Lingua	Obiettivi formativi
				Lezioni	Altre attività (esercitazioni)				
1	AGRI-02/A ( <i>ex AGR/02</i> )	Agronomia sostenibile per l'azienda viticola	6	21	42	-	1	ITA	Far acquisire allo studente le competenze scientifiche e tecniche sui fattori naturali della produzione vegetale agraria e gli interventi tecnici e biologici in grado di regolarli, al fine di ottenere dalla coltivazione delle piante produzioni programmate nella quantità e nella qualità e ben distribuite nel tempo, nel rispetto della salvaguardia dell'ambiente. Lo studente sarà in grado di applicare i principi generali che stanno alla base della coltivazione delle colture con particolare riferimento alla coltivazione viticola. Lo studente acquisirà conoscenze sulla gestione del terreno agrario e del clima con mezzi agronomici con particolare riferimento alle lavorazioni del terreno, sistemazioni idraulico-agrarie, tecniche di propagazione, concimi organici e minerali e modalità di distribuzione, aridocoltura, controllo delle erbe infestanti, controllo dell'erosione con mezzi biologici.
2	AGRI-06/B ( <i>ex AGR/13</i> )	Biochimica agraria, fertilità del terreno e gestione della nutrizione	6	21	42	-	1	ITA	Acquisire le competenze fondamentali per comprendere le trasformazioni biochimiche subite dai metaboliti all'interno degli organismi vegetali, mettendole in relazione con aspetti quantitativi e tecnologici legati all'agricoltura. Approfondire le conoscenze relative alle caratteristiche chimico-fisiche e biologiche del suolo e alle funzioni dei suoi componenti, con particolare attenzione ai cicli dei nutrienti e agli aspetti che influenzano la fertilità del suolo. Sviluppare capacità interpretative per analizzare i dati delle analisi chimico-fisiche dei terreni e per valutare gli interventi correttivi necessari.
3	AGRI-03/A ( <i>ex AGR/03</i> )	Biologia, morfologia e fisiologia delle piante arboree da frutto	6	21	42	-	1	ITA	Fornire le conoscenze essenziali sulla biologia, morfologia e fisiologia delle piante arboree, utili a comprendere come esse interagiscono con l'ambiente di coltivazione. In tal modo alla fine del corso lo studente sarà in grado di assicurare una gestione tecnico agronomica ottimale di un impianto arboreo e di un vigneto.

4	AGRI-04/C ( <i>ex AGR/10</i> )	Cantine e territorio vitivinicolo	8	35	42	-	3	ITA	Il corso si propone di fornire conoscenze e competenze tecniche sui caratteri progettuali e costruttivi delle cantine moderne e dei palmenti tradizionali con particolare attenzione al controllo ambientale, all'organizzazione funzionale, alla gestione e alla sicurezza dei locali per la lavorazione dell'uva, l'affinamento e la conservazione del vino e alla realizzazione di percorsi di visita, aree per la degustazione e per l'accoglienza dei visitatori in cantina. Durante il corso si porrà attenzione alle soluzioni, ai materiali e alle tecniche per il recupero e riuso dei palmenti tradizionali, all'integrazione delle cantine con il paesaggio e alla progettazione di itinerari enoturistici per la valorizzazione del territorio vitivinicolo. Inoltre, il corso fornirà competenze tecniche sulla gestione sostenibile del territorio vitivinicolo mediante applicazione di sistemi informativi territoriali di base per il monitoraggio delle interazioni pianta-ambiente e l'ottimizzazione dell'uso delle risorse.
5	C.I. Chimica								
	CHEM-03/A ( <i>ex CHIM/03</i> )	Chimica generale e inorganica	4	14	28	-	1	ITA	Fornire allo studente gli strumenti per la comprensione di struttura e proprietà della materia e delle sue possibili trasformazioni chimiche e chimico-fisiche. Viene pertanto approfondita la conoscenza delle basi teoriche della struttura molecolare e dell'equilibrio chimico. Sono oggetto di particolare approfondimento i concetti di orbitale atomico e orbitale molecolare, acidità, basicità e pH e cinetica chimica. Sono infine esaminate le proprietà degli elementi fondamentali e dei loro composti principali.
	CHEM-05/A ( <i>ex CHIM/06</i> )	Chimica organica	4	14	28	-	1	ITA	Il corso si propone di fornire le conoscenze fondamentali sulla struttura, le proprietà e la reattività dei composti organici, con particolare attenzione alle molecole di interesse enologico nonché alle trasformazioni chimiche che avvengono durante la vinificazione e l'invecchiamento. Il corso introdurrà inoltre i principi chimici alla base delle tecniche di caratterizzazione delle molecole organiche facenti parte della composizione del vino e fondamentali per la sua qualità.
6	AGRI-01/A ( <i>ex AGR/01</i> )	Economia dell'impresa vitivinicola	6	21	42	-	1	ITA	Il Corso si propone di fornire conoscenze sugli aspetti di micro e macroeconomia che riguardano i fattori che influenzano l'offerta e la domanda di prodotti vitivinicoli. Inoltre saranno fornite le conoscenze per redigere il bilancio dell'azienda viticola e valutare i costi di produzione, i margini di profitto e i fattori che influenzano la competitività nel rispetto dei principi della sostenibilità.

7	C.I. Economia								
	AGRI-01/A (ex AGR/01)	Gestione dell'impresa vitivinicola	6	21	42	-	3	ITA	Il Corso si propone di fornire agli studenti competenze nella gestione finanziaria dell'impresa vitivinicola attraverso strumenti di monitoraggio e analisi come il business plan e il business model. Saranno, inoltre, fornite conoscenze sugli strumenti di finanziamento per migliorare la competitività delle imprese vitivinicole e sulla leadership e gestione del team per creare una cultura aziendale orientata alla qualità ed alla sostenibilità.
	AGRI-01/A (ex AGR/01)	Marketing del vino e sviluppo del territorio	6	21	42	-	3	ITA	Il corso si propone di fornire agli studenti competenze relative al marketing del vino, analizzando i comportamenti economici di imprese e consumatori. Saranno anche fornite conoscenze sugli aspetti di marketing mix, ruolo della comunicazione, branding, storytelling nonché il digital marketing e il ruolo dell'enoturismo nella valorizzazione del territorio. Strategie e strumenti per promuovere il turismo enogastronomico.
8	C.I. Enologia								
	AGRI-07/A (ex AGR/15)	Controllo dei prodotti enologici	6	21	42	-	2	ITA	Il corso ha l'obiettivo di fornire allo studente le conoscenze di base sulle modalità di controllo e l'applicazione dei principali metodi analitici per la valutazione della qualità e sicurezza dei prodotti enologici. L'insegnamento fornisce agli studenti le competenze teoriche e pratiche necessarie per individuare le idonee metodiche analitiche per valutare e monitorare le differenti problematiche enologiche, dal controllo dello stato di maturazione delle uve, alla gestione del processo di vinificazione e dell'affinamento con l'obiettivo di rendere lo studente autonomo nella definizione di un piano di controllo analitico. Fornisce, inoltre, le competenze necessarie per l'interpretazione dei risultati analitici in funzione anche della legislazione di riferimento.
	AGRI-07/A (ex AGR/15)	Processi enologici	6	21	42	-	2	ITA	Il corso ha lo scopo di fornire allo studente le conoscenze di base e le tecnologie applicate alla vinificazione. Conoscenza dei processi di vinificazione e delle pratiche enologiche per la produzione di vini bianchi, rosati e rossi, nonché cenni sulla gestione dei processi di vinificazioni speciali (produzione di vini spumanti, passiti, liquorosi e dei distillati più diffusi sul mercato). Conoscenza delle tecniche di affinamento, stabilizzazione, conservazione e imbottigliamento. Capacità di scegliere in autonomia le linee di lavorazione e le procedure tecniche, in relazione alle specifiche dell'uva e agli obiettivi qualitativi produttivi.
9	C.I. Entomologia viticola								

	AGRI-05/A (ex AGR/11)	Principi di Entomologia viticola	6	28	28	-	2	ITA	Il modulo mira a fornire allo studente le conoscenze entomologiche di base finalizzate al riconoscimento dei principali parassiti animali della vite e alla comprensione delle loro interazioni con l'agroecosistema vigneto e con gli antagonisti naturali. Verranno pertanto fornite le nozioni specifiche sulle loro caratteristiche bio-ecologiche, trattandone dettagliatamente le tipologie di danno.
	AGRI-05/A (ex AGR/11)	Gestione delle infestazioni in vigneto	3	14	14	-	2	ITA	Il modulo si propone di fornire allo studente le conoscenze specifiche sulle strategie di contenimento delle infestazioni che contemplano l'uso di mezzi biotecnici, chimici e biologici di controllo.
10	C.I. Fondamenti di Matematica e Fisica								
	MATH-01/B (ex MAT/04)	Matematica	4	14	28	-	1	ITA	Fornire allo studente le conoscenze di base relative ad alcune nozioni matematiche di carattere applicativo. Le nozioni teoriche saranno affiancate da esercitazioni (anche con uso di fogli di calcolo elettronici) volte a far acquisire allo studente familiarità con gli strumenti introdotti. Fornire i concetti fondamentali del metodo induttivo d'indagine e le conoscenze necessarie per la comprensione e l'interpretazione dei risultati di alcuni tra i più comuni metodi di analisi statistica, nonché le capacità operative per la soluzione di problemi semplici. Verranno presentati alcuni tra i metodi statistici più frequentemente utilizzati nelle scienze sperimentali.
	PHYS-03/A (ex FIS/03)	Fisica	4	28	-	-	1	ITA	Il corso ha l'obiettivo di fornire le adeguate conoscenze e capacità di comprensione delle leggi fisiche fondamentali che regolano i processi tipicamente usati in ambito enologico, nonché le abilità nell'applicazione delle conoscenze e la capacità di comprensione del linguaggio scientifico di base. Sviluppare la capacità di inquadrare e comprendere i fenomeni fisici alla base della fisica e saperli riconoscere, utilizzare e applicare nelle situazioni reali.
11	AGRI-06/A (ex AGR/07)	Genetica agraria	6	21	42	-	1	ITA	Fornire fondamenti nelle principali branche della genetica: genetica della trasmissione dei caratteri qualitativi e quantitativi, genetica molecolare e genetica di popolazione, con particolare attenzione alla logica sperimentale e alla risoluzione di problemi di genetica.

12	AGRI-04/A (ex AGR/08)	Gestione delle risorse idriche nel settore vitivinicolo	9	49	28	-	2	ITA	Il corso ha l'obiettivo di fornire strumenti e metodi innovativi per la gestione sostenibile delle risorse idriche in ambito vitivinicolo. Nel corso delle lezioni saranno trattate tematiche relative a: l'idrologia superficiale e le tecniche di monitoraggio per la stima dei fabbisogni irrigui; la progettazione degli impianti di microirrigazione, con particolare riferimento alle tecniche finalizzate al risparmio idrico; le tecniche di sistemazione idraulico-agraria ed in particolare quelle finalizzate al controllo dell'erosione idrica ed all'incremento delle riserve idriche nel terreno. Inoltre, verranno fornite conoscenze per l'approvvigionamento delle acque per le attività in cantina e per il trattamento, lo smaltimento ed eventuale riuso delle acque reflue enologiche con particolare riferimento ai sistemi di depurazione naturale.
13	ANGL-01/C (ex L-LIN/12)	Inglese per il settore vitivinicolo	6	28	28	-	3	ENG	Il corso mira a sviluppare le competenze linguistiche di livello B1 necessarie alla comprensione di testi specifici relativi al settore vitivinicolo, ed in maniera particolare testi riguardanti contenuti quali la morfologia della pianta, i descrittori del vino, la cantina, le fasi della vinificazione, cenni sul marketing vitivinicolo, in modo da acquisire un lessico tecnico specifico. Il corso offrirà, inoltre, occasioni di produzione linguistica in ambito specifico nonché una riflessione di natura lessicale che mira all'espansione del vocabolario specifico.
14	AGRI-04/B (ex AGR/09)	Meccanizzazione e macchine in viticoltura ed enologia	8	42	28	-	3	ITA	Fornire le conoscenze e le competenze relative alle macchine per la viticoltura e agli impianti per la vinificazione, necessarie sia per operare direttamente nel mondo produttivo, sia per svolgere assistenza tecnica alle aziende vitivinicole. Particolare attenzione sarà rivolta agli aspetti costruttivi, funzionali e organizzativi di macchine e attrezzature impiegate in vigneto e in cantina, agli effetti delle tecnologie sulla coltura, sull'ambiente, sugli operatori, nonché sull'economicità di gestione e sulla qualità del prodotto finale, adottando strategie di gestione della meccanizzazione nel pieno rispetto delle norme di sicurezza.
15	AGRI-08/A (ex AGR/16)	Microbiologia generale ed enologica	9	42	42	-	2	ITA	Il corso ha l'obiettivo di fornire agli studenti le nozioni di base relative alle cellule microbiche procariote ed eucariote, alle esigenze nutrizionali che ne condizionano la crescita e alle tecniche della microbiologia tradizionale. Fornire le basi per la gestione ed il controllo delle fermentazioni (alcolica e malolattica) spontanee e guidate attraverso l'impiego di microrganismi pro-tecnologici, impiegati come colture starter. Saranno, inoltre, trattate le fermentazioni indesiderate.

16	AGRI-05/B ( <i>ex AGR/12</i> )	Patologia della vite	9	42	42	-	2	ITA	Il corso consentirà allo studente di acquisire le conoscenze di base sulle principali malattie della vite causate da fattori biotici e abiotici e sulle strategie di lotta integrata per il loro contenimento. Al termine del corso lo studente dovrà riconoscere i sintomi e le cause di una alterazione e dovrà saper scegliere le più idonee strategie di lotta applicabili in un contesto di agricoltura sostenibile.
17	AGRI-07/A ( <i>ex AGR/15</i> )	Strategie e pratiche per un'enologia di qualità	6	21	42	-	3	ITA	Fornire conoscenze sulle problematiche di stabilizzazione dei vini con particolare riguardo alle moderne tecnologie destinate alla produzione di vini di alta qualità, con particolare riferimento a vini e vinificazioni speciali e impiego di coadiuvanti tecnologici. Risoluzione di problemi pratici di cantina legati al mantenimento e all'esaltazione delle caratteristiche qualitative dell'uva. Preparazione tecnico-scientifica adeguata all'approccio con il mondo operativo, in particolare per l'ottimizzazione dei processi di trasformazione e stabilizzazione. Fornire gli elementi base per la conoscenza dei processi e tecniche di cantina avanzate per la produzione di vini di alta qualità con l'obiettivo di fornire allo studente strumenti in grado di valutare criticamente le problematiche connesse alla produzione e la loro gestione a favore della sicurezza e qualità del prodotto.
18	AGRI-03/A ( <i>ex AGR/03</i> )	Viticoltura	6	21	42	-	1	ITA	L'insegnamento permette agli studenti di acquisire conoscenze sulla viticoltura attuale, sulla morfologia, ampelografia e biologia della vite, nonché una conoscenza approfondita sui principali aspetti dell'ecofisiologia della vite relativi al ciclo vegetativo e produttivo, per poter attuare scelte tecniche consapevoli orientate verso i diversi obiettivi di quantità e qualità della produzione.
19	AGRI-03/A ( <i>ex AGR/03</i> )	Vivaismo e tecnica viticola	6	21	42	-	2	ITA	Il corso mira a fornire informazioni relative alla coltivazione della vite, partendo dalle tecniche vivaistiche di propagazione fino alla progettazione e gestione del vigneto, soprattutto in relazione alla produzione di uve destinate alla trasformazione enologica. Lo studente acquisirà le competenze tecnico-scientifiche idonee per avviare e gestire adeguatamente il vigneto secondo i principi dell'agricoltura sostenibile. Avrà la capacità di affrontare e risolvere le problematiche agronomiche di una azienda vitivinicola mediante approcci metodologicamente corretti.

**ART. 7 - PIANO UFFICIALE DEGLI STUDI**  
**Coorte 2025-2026**

<b>n.</b>	<b>SSD</b>	<b>Denominazione</b>	<b>CFU</b>	<b>Forma didattica</b>	<b>Verifica della preparazione</b>	<b>Frequenza</b>
<b>1° anno - 1° periodo</b>						
1	AGRI-03/A ( <i>ex AGR/03</i> )	Biologia, morfologia e fisiologia delle piante arboree da frutto	6	F+E	O	no
2	C.I. Chimica					
	CHEM-03/A ( <i>ex CHIM/03</i> )	Chimica generale e inorganica	4	F+E	S+O	no
	CHEM-05/A ( <i>ex CHIM/06</i> )	Chimica organica	4	F+E	S+O	no
3	AGRI-01/A ( <i>ex AGR/01</i> )	Economia dell'impresa vitivinicola	6	F+E	O	no
4	C.I. Fondamenti di Matematica e Fisica					
	MATH-01/B ( <i>ex MAT/04</i> )	Matematica	4	F+E	S+O	no
	PHYS-03/A ( <i>ex FIS/03</i> )	Fisica	4	F+E	S+O	no
		Abilità informatiche e telematiche per la gestione aziendale	3			
<b>1° anno - 2° periodo</b>						
5	AGRI-02/A ( <i>ex AGR/02</i> )	Agronomia sostenibile per l'azienda viticola	6	F+E	O	no
6	AGRI-06/B ( <i>ex AGR/13</i> )	Biochimica agraria, fertilità del terreno e gestione della nutrizione	6	F+E	O	no
7	AGRI-06/A ( <i>ex AGR/07</i> )	Genetica agraria	6	F+E	S	no
8	AGRI-03/A ( <i>ex AGR/03</i> )	Viticoltura	6	F+E	O	no
		Conoscenza lingua straniera (inglese)	5			
<b>2° anno - 1° periodo</b>						
9	C.I. Enologia					
	AGRI-07/A ( <i>ex AGR/15</i> )	Processi enologici	6	F+E	O	no
	AGRI-07/A ( <i>ex AGR/15</i> )	Controllo dei prodotti enologici	6	F+E	O	no
10	AGRI-08/A ( <i>ex AGR/16</i> )	Microbiologia generale ed enologica	9	F+E	O	no
11	AGRI-05/B ( <i>ex AGR/12</i> )	Patologia della vite	9	F+E	O	no
		Tirocinio formativo e di orientamento	5			

<b>2° anno - 2° periodo</b>						
12	C.I. Entomologia viticola					
	AGRI-05/A (ex AGR/11)	Principi di Entomologia viticola	6	F+E	O	no
	AGRI-05/A (ex AGR/11)	Gestione delle infestazioni in vigneto	3	F+E	O	no
13	AGRI-04/A (ex AGR/08)	Gestione delle risorse idriche nel settore vitivinicolo	9	F+E	S+O	no
14	AGRI-03/A (ex AGR/03)	Vivaismo e tecnica viticola	6	F+E	O	no
		Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro	4			
<b>3° anno - 1° periodo</b>						
15	AGRI-04/C (ex AGR/10)	Cantine e territorio vitivinicolo	8	F+E	T+O	no
16	ANGL-01/C (ex L-LIN/12)	Inglese per il settore vitivinicolo	6	F+E	S+O	no
17	AGRI-04/B (ex AGR/09)	Meccanizzazione e macchine in viticoltura ed enologia	8	F+E	O	no
18	AGRI-07/A (ex AGR/15)	Strategie e pratiche per una enologia di qualità	6	F+E	S+O	no
<b>3° anno - 2° periodo</b>						
19	C.I. Economia					
	AGRI-01/A (ex AGR/01)	Gestione dell'impresa vitivinicola	6	F+E	O	no
	AGRI-01/A (ex AGR/01)	Marketing del vino e sviluppo del territorio	6	F+E	O	no
20	Insegnamento a scelta		12			
	Prova finale		5			

## ART. 8 - DOVERI E OBBLIGHI DEGLI STUDENTI

**8.1** Gli studenti sono tenuti a uniformarsi alle norme legislative, statutarie, regolamentari e alle disposizioni impartite dalle competenti autorità per il corretto svolgimento dell'attività didattica e amministrativa.

**8.2** Gli studenti sono tenuti a comportarsi in modo da non ledere la dignità e il decoro dell'Ateneo, nel rispetto del Codice etico, in ogni loro attività, ivi comprese quelle attività di tirocinio e stage svolte presso altre istituzioni nazionali e internazionali.

**8.3** Eventuali sanzioni sono comminate con decreto del Rettore, secondo quanto stabilito dalla normativa vigente.

**8.4** Se previsti, indicare obblighi specifici per gli studenti del Corso di Laurea.

Gli studenti sono tenuti a compilare i questionari relativi alla valutazione degli insegnamenti (Schede OPIS 1 e 3), a partire dai due terzi delle lezioni e fino alle date dei primi appelli. La compilazione è obbligatoria al momento della prenotazione per sostenere l'esame.

Gli studenti di primo anno sono altresì tenuti a seguire un Corso di Informazione su Salute e Sicurezza nei luoghi di lavoro (art. 36 D.Lgs. 81/2008) erogato *on-line* (<https://studiumarchive.unict.it/sppr/index.php>), propedeutico alla frequenza dei locali di Ateneo.