



UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI UDINE

REGOLAMENTO DIDATTICO DI CORSO DI LAUREA MAGISTRALE

Corso di laurea magistrale in Viticoltura, Enologia e Mercati Vitivinicoli

Interateneo con l'Università degli Studi di Padova, l'Università degli Studi di Verona e la Libera Università di Bolzano

Classe di laurea magistrale n. LM-69

Dipartimento di riferimento Scienze AgroAlimentari, Ambientali e Animali

DM 270/2004, art. 12

R.D.A. art. 6

Art. 1 Finalità

1. Il presente regolamento didattico del corso di laurea magistrale in Viticoltura, Enologia e Mercati Vitivinicoli definisce l'articolazione formativa e gli altri aspetti organizzativi del corso, ai sensi di quanto previsto dall'art. 12, comma 1, del D.M. n. 270/2004 e dell'art. 6 del Regolamento Didattico di Ateneo.

Art. 2 Disciplina e organizzazione del corso

1. Il corso di laurea magistrale è in particolare disciplinato, nel rispetto delle disposizioni normative superiori, dai seguenti atti:
 - a) il presente regolamento ed i suoi allegati B1 (elenco degli insegnamenti e delle attività formative) e B2 (quadro degli obiettivi formativi specifici e delle propedeuticità);
 - b) l'ordinamento didattico del corso, di cui all'allegato "A" al Regolamento Didattico di Ateneo, così come risulta dalla Banca dati RAD/SUA-CdS del Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della ricerca.

Art. 3 Organi del Corso di Studi

1. Sono organi necessari del Corso di Studi:
 - a) il Consiglio di Corso di Studi;
 - b) il Coordinatore del Consiglio di Corso di Studi;
 - c) la Commissione di Assicurazione della Qualità.
2. Sono strutture facoltative del Corso di Studi:
 - d) il Comitato di indirizzamento.
 - e) le eventuali Commissioni.
3. Nel rispetto di quanto previsto dall'art. 56 dello Statuto, il Coordinatore può consentire la partecipazione alle sedute del Consiglio in via telematica.
4. Il Consiglio di Corso di Studi provvede, in prima istanza, alla programmazione, all'organizzazione, al coordinamento, alla verifica e all'assicurazione della qualità delle attività didattiche e formative, secondo quanto stabilito dall'art. 20, comma 2, del Regolamento didattico di Ateneo.
5. La Commissione per l'assicurazione della qualità si propone di verificare la qualità delle attività didattiche e formative del corso di laurea magistrale in Viticoltura, Enologia e Mercati Vitivinicoli presentando in Consiglio di Corso di Studi i documenti e le relazioni richieste annualmente ai fini dei processi di autovalutazione e di assicurazione della qualità, per quanto di competenza, e indicando le conseguenti azioni volte a migliorare la qualità medesima.
6. Il Consiglio di corso di studio ha istituito un Comitato di indirizzamento composto da docenti e da esponenti del mondo della produzione, dei servizi e delle professioni, con compiti consultivi attinenti alla definizione e alla modifica dei percorsi formativi e al monitoraggio degli sbocchi occupazionali. Il Comitato è composto da rappresentanti dell'Ordine dei Dottori Agronomi e Forestali della Regione Friuli Venezia Giulia, della società Certificazione Vini Qualità CEVIQ srl di Udine, del Consorzio Tutela Vini D.O.C. Colli orientali del Friuli (Federdoc FVG), dell'associazione Assoenologi FVG, oltre che dal Coordinatore del corso di studio, dal Presidente della Commissione didattica e dal manager didattico.

7. Il Consiglio può nominare al proprio interno commissioni e/o soggetti responsabili cui delegare stabilmente compiti definiti. E' presente la Commissione didattica, che ha compiti istruttori rispetto alle pratiche studenti. La Commissione didattica è composta da: prof. Emilio Celotti (Presidente e Coordinatore del Corso di Studio), prof. Enrico Peterlunger (docente del corso di studio), prof. Pietro Zandigiaco (docente del corso di studio), prof. Roberto Zironi (docente del corso di studio), prof.ssa Roberta Capitello (docente del corso di studio), prof.ssa Viviana Corich (docente del corso di studio).

Art. 4 Piano degli studi

1. Il piano degli studi, come stabilito dall'art. 28, comma 2, del Regolamento Didattico di Ateneo, determina la distribuzione delle attività formative per ciascuno degli anni della durata normale del corso stesso.
2. Per particolari obiettivi formativi, specificamente descritti e motivati, lo studente può presentare al Consiglio di Corso domanda di approvazione di un Piano di studi individuale, che deve essere compatibile con l'ordinamento didattico del Corso e, nel caso di studente part-time, può anche essere distribuito su un numero maggiore di anni.

Art. 5 Accesso al corso di laurea magistrale

1. In attuazione di quanto disposto dall'art. 8, commi 2 e 3 del Regolamento Didattico di Ateneo, per essere ammessi a un corso di laurea magistrale occorre essere in possesso della laurea o del diploma universitario di durata triennale ovvero di altro titolo conseguito all'estero, riconosciuto idoneo dall'Università nel rispetto di accordi internazionali.
2. Per l'ammissione al corso di laurea magistrale in Viticoltura, Enologia e Mercati Vitivinicoli occorre possedere uno dei seguenti requisiti curriculari:
 - *laurea nella classe L-25 o nella classe L-26 (ex DM 270/2004) relativa al settore vitivinicolo (L. n. 27 del 03/02/2006), ovvero nella classe 20 (ex DM 509/99) ovvero laurea vecchio ordinamento in Scienze agrarie (quinquennale)*
 - *almeno 50 crediti formativi universitari già acquisiti nei sottoelencati settori scientifico-disciplinari:*

Ambito: Discipline economiche estimative e giuridiche
SSD: AGR/01 Economia ed estimo rurale
IUS/03 Diritto agrario
SECS-P/08: Economia e gestione delle imprese
CFU MINIMI: 8

Ambito: Discipline della produzione vegetale
SSD: AGR/02 Agronomia e coltivazioni erbacee
AGR/03 Arboricoltura generale e coltivazioni arboree
AGR/07 Genetica agraria
AGR/13 Chimica agraria
AGR/16 Microbiologia agraria
CFU MINIMI: 24

Ambito: Discipline della difesa
SSD: AGR/11 Entomologia generale e applicata

AGR/12 Patologia vegetale
CFU MINIMI: 6

Ambito: Discipline dell'ingegneria agraria, forestale della rappresentazione
SSD: AGR/09 Meccanica agraria
AGR/10 Costruzioni rurali e territorio agroforestale
AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari
CFU MINIMI: 12

3. Ai sensi dell'art. 6, comma 1 del D.M. 16/2/2007, eventuali integrazioni curriculari in termini di crediti formativi universitari devono essere effettuate prima della verifica della preparazione individuale di cui al successivo comma.
4. Accertato il possesso dei requisiti curriculari di cui al comma 2, l'adeguatezza della personale preparazione e l'attitudine dei candidati a intraprendere il corso di laurea magistrale sono verificate da commissioni formate da docenti del corso mediante valutazione della carriera pregressa ed eventuale prova o colloquio (che si svolgeranno secondo un calendario reso noto dal Dipartimento). Sono esonerati da tale prova o colloquio i candidati che abbiano riportato, nell'esame di laurea, una votazione non inferiore a 90/110.
5. L'iscrizione ai corsi di laurea magistrale può essere consentita anche ad anno accademico iniziato, purché in tempo utile per la partecipazione ai corsi nel rispetto delle norme stabilite nei Regolamenti didattici dei corsi di studio.

Art. 6 Attività di tirocinio

1. Al fine di realizzare momenti di alternanza tra studio e lavoro e di agevolare l'acquisizione di conoscenze dirette sul mondo del lavoro e delle professioni, secondo quanto previsto dal Decreto del Ministero del Lavoro n. 142/1998, possono essere previsti periodi di tirocinio formativo in aziende e istituzioni.
2. Le attività di tirocinio sono promosse e coordinate da un componente del Consiglio di corso di laurea magistrale appositamente incaricato.

Art. 7 Attività formative relative alla preparazione della prova finale

1. La prova finale consiste nella preparazione e discussione di un elaborato scritto riguardante ricerche nei settori della viticoltura, enologia, economia del settore vitivinicolo.
La prova finale, intesa ad accertare il raggiungimento degli obiettivi formativi del corso, consiste nella presentazione di una tesi elaborata in modo originale sotto la guida di un relatore e discussa pubblicamente davanti a una Commissione di docenti. Con il consenso del relatore, la tesi può essere redatta in una lingua diversa dall'italiano.
2. Il numero di crediti da attribuire alla prova finale può essere diverso per i diversi curricula ed è definito nell'allegato B1 del presente Regolamento.
3. I criteri per l'attribuzione del punteggio finale sono: voto medio degli esami di profitto; tempestività (0-2 punti); eccellenza 0-X punti (lodi 0,33 punti ciascuna, partecipazione a progetti internazionali 1,5 punti); giudizio del relatore (0-3 punti); giudizio della Commissione di laurea (0-3 punti).

Art. 8
Propedeuticità

1. Ai fini di un ordinato svolgimento dei processi di insegnamento e di apprendimento devono essere rispettate le propedeuticità tra gli insegnamenti, come stabilito nei regolamenti didattici degli Atenei convenzionati.
2. L'elenco delle propedeuticità è riportato nell'allegato B2 del Regolamento.

Art. 9
Curricula

1. All'interno del corso di laurea magistrale non sono presenti curricula.

Art. 10
Tipologia delle forme didattiche

1. Gli insegnamenti e le altre attività formative del Corso si svolgono secondo quanto disposto dall'art. 32 del Regolamento didattico di Ateneo.
La modalità di svolgimento degli insegnamenti e delle altre attività formative del Corso di laurea magistrale in Viticoltura, Enologia e Mercati Vitivinicoli sono definite dal Consiglio di Corso. La modalità di svolgimento è convenzionale. Gli insegnamenti del primo anno sono impartiti in italiano, quelli del secondo anno in lingua inglese.
2. Nel carico standard corrispondente a 1 CFU possono rientrare:
 - lezioni frontali o attività didattiche equivalenti
 - esercitazioni
 - pratica individuale in laboratorio
 - tirocinio (compreso nei crediti previsti per la tesi, ove inerente la relativa tematica)

Art. 11
Prove di profitto

1. La verifica dell'apprendimento degli studenti viene effettuata mediante prove d'esame le cui modalità sono disciplinate dall'art. 38 del Regolamento Didattico d'Ateneo.
2. Al termine dello svolgimento delle attività formative: Ulteriori conoscenze linguistiche (3 cfu) lo studente, ai fini della verifica del profitto e del conseguimento dei CFU, deve conseguire il giudizio di "approvato".

Art. 12
Obblighi di frequenza

1. Gli studenti sono tenuti a frequentare i corsi secondo modalità e limiti definiti dal Regolamento Didattico d'Ateneo e dalle deliberazioni dell'organo collegiale della competente struttura didattica.

Art. 13
Riconoscimento di crediti formativi

1. Gli eventuali studi compiuti con riguardo ai corsi di laurea ed ai corsi di diploma previsti dai previgenti ordinamenti didattici sono valutati in crediti e riconosciuti in tutto o in parte ai fini del conseguimento del titolo di laurea magistrale del presente Corso.
2. I CFU acquisiti in precedenza sono riconosciuti dal Consiglio di Corso sulla base dei seguenti criteri:
 - a) congruità dei settori scientifico disciplinari e dei contenuti delle attività formative in cui sono stati maturati i crediti con gli obiettivi formativi specifici del corso e delle singole attività formative da riconoscere;
 - b) analisi del programma svolto
3. In caso di passaggio o trasferimento il riconoscimento degli studi pregressi avviene nel rispetto di quanto stabilito dall'art. 37 del Regolamento Didattico d'Ateneo.
4. Il riconoscimento, in termini di crediti formativi utili per il conseguimento del titolo, di conoscenze e abilità professionali certificate ai sensi della normativa vigente, nonché di altre conoscenze e abilità maturate in attività formative di livello post-secondario, alla cui progettazione e realizzazione l'Università abbia concorso, non può essere superiore a 12 crediti.

Art. 14
Entrata in vigore del presente Regolamento

1. Il presente Regolamento entra in vigore il giorno successivo a quello di emanazione con Decreto rettorale.
2. Le modifiche allo stesso o ai suoi allegati sono disciplinate dall'art. 6, comma 2, del Regolamento Didattico di Ateneo, fatta eccezione per l'allegato "A" (ordinamento didattico), che segue la disciplina prevista dall'art. 24 del medesimo Regolamento didattico.