



REGOLAMENTO DIDATTICO DEL CORSO DI LAUREA IN VITICOLTURA ED ENOLOGIA

Il presente Regolamento disciplina l'organizzazione e il funzionamento del corso di laurea in Viticoltura ed Enologia, appartenente alla classe L-25 Scienze Agrarie, attivato presso l'Università degli Studi di Milano.

In ottemperanza a quanto disposto dall'art. 11, comma 2, della legge 19 novembre 1990, n. 341, dall'art. 12 del D.M. 22 ottobre 2004, n. 270, così come modificato dal D.M. 6 ottobre 2023 n.96 e dal Regolamento didattico d'Ateneo, il presente Regolamento specifica, nel rispetto della libertà di insegnamento e dei diritti doveri dei docenti e degli studenti, gli aspetti organizzativi e funzionali del corso di laurea in Viticoltura ed Enologia, in analogia con il relativo Ordinamento didattico, quale definito nel Regolamento didattico d'Ateneo, nel rispetto della classe alla quale il corso afferisce.

Concorrono al funzionamento del corso i Dipartimenti di: Scienze per gli alimenti, la nutrizione e l'ambiente; Scienze Agrarie ed Ambientali - Produzione, Territorio Agroenergia (associati).

È Dipartimento referente principale per le procedure che ne richiedano l'individuazione il Dipartimento a cui afferisce il Presidente del Collegio didattico interdipartimentale, così come previsto dalla normativa vigente.

Art. 1 - Obiettivi formativi specifici del corso di laurea e profili professionali di riferimento (Scheda Sua - Quadro A4.a)

Il corso di laurea in Viticoltura ed Enologia ha il suo principale obiettivo nel formare tecnici enologi con competenze adeguate a istituire e gestire aziende vitivinicole valorizzandone sia il prodotto agrario che il vino da esso derivato. Tale obiettivo viene perseguito fornendo, dapprima, adeguate conoscenze scientifiche e culturali di base, fondate sulle scienze matematiche, fisiche, chimiche e biologiche e, in seguito, quelle professionalizzanti nel settore viti-enologico, tese a sviluppare capacità operative di tipo agro-tecnologico e gestionale nonché ad inquadrare l'attività produttiva da un punto di vista storico, geografico, economico e ambientale.

Il laureato in Viticoltura ed Enologia sarà, pertanto, dotato di una formazione interdisciplinare sui principi biologici e tecnologici connessi alla coltivazione della vite ed alla produzione del vino e conoscerà il contesto politico, economico di mercato e ambientale del settore vitivinicolo.

Il corso di Laurea in Viticoltura ed Enologia impartisce una formazione interdisciplinare sui principi biologici e tecnologici connessi alla coltivazione della vite e alla produzione del vino, fornendo una competenza professionale a tecnici destinati ad operare nel settore della viticoltura, dell'enologia e della gestione delle aziende viti-vinicole. Il curriculum è impostato su una solida formazione scientifica e culturale di base (con fondamenti nelle scienze biologiche, chimiche e fisiche) e su corsi professionalizzanti, tesi a fornire capacità operative di tipo agro-tecnologico e gestionale.

Il programma dei corsi è indirizzato all'approfondimento dei principi scientifici sottesi alla coltivazione della vite e alla produzione enologica, sulla base dei fondamenti biologici, fisici e chimici necessari per la loro comprensione. In quest'ottica, non viene enfatizzato un particolare stile di vinificazione, di viticoltura o uno specifico metodo di gestione del vigneto e della cantina, ma si preferisce optare per il raggiungimento di una competenza metodologica e scientifica unificante che possa poi favorire la maturazione di una visione e di una vocazione autonoma.

Ogni studente è comunque stimolato, attraverso l'offerta didattica complementare, ad approfondire l'aspetto applicativo più congeniale, nell'ambito della viticoltura, piuttosto che della produzione del vino, con particolare riferimento alle moderne problematiche agronomiche e di difesa del vigneto relative al cambiamento climatico e alla sostenibilità ambientale. Si affiancano a queste gli aspetti della filiera di produzione di altre bevande alcoliche di origine fermentativa.

Il curriculum prevede un tirocinio pratico applicativo, che può essere svolto in fasi successive, presso aziende enologiche e vitivinicole o presso laboratori di ricerca operanti nel settore. Al termine del tirocinio lo studente deve produrre una relazione scritta inerente all'attività svolta. Ulteriore obiettivo del corso di laurea è quello di fornire competenze di base per la progettazione e gestione delle cantine di vinificazione nonché delle macchine e degli impianti che le costituiscono.

Le competenze acquisite nel corso devono consentire al laureato di operare (anche con funzioni di coordinamento e direzione) tanto a livello di vigneto, nel miglioramento della scelta varietale, delle tecniche colturali, di difesa della vite e di raccolta dell'uva, quanto a livello di cantina, nella gestione tecnica della filiera enologica e delle problematiche qualitative connesse alla produzione di vino e altre bevande fermentate, liquori e distillati, quanto ancora a livello di laboratorio (per la caratterizzazione ampelografica e tecnologica delle uve, per la selezione dei lieviti e per la caratterizzazione chimico-fisica e sensoriale dei prodotti enologici) e a livello di azienda, nella gestione economica e nel settore del marketing. Le conoscenze acquisite dal laureato enologo gli consentiranno di cooperare efficacemente con istituzioni di regolamentazione e controllo del settore, aziende fornitrici di materiali, servizi tecnici e attrezzature per le produzioni vitivinicole. Competenze specialistiche nell'uso del mezzo informatico, degli strumenti statistici e la buona conoscenza di una lingua straniera sono requisiti essenziali per completare la formazione scientifica, accanto ad insegnamenti tesi a fornire una visione culturale e un inquadramento economico, storico e geografico della produzione enologica.

Tutto ciò premesso, il percorso formativo porta inizialmente alla capacità di comprendere e applicare proficuamente i fondamenti di Matematica, Fisica, Statistica, Informatica, Chimica inorganica e organica, Biologia vegetale e di una lingua straniera (in ambito scientifico), declinate nei più svariati contesti attinenti alle professioni del laureato in Viticoltura ed Enologia. Vengono quindi acquisite capacità di comprensione e applicazione dei processi chimici, biochimici e fisiologici del metabolismo di un organismo vivente ed in particolare della vite, nonché delle tecniche e dei macchinari per la loro gestione, delle proprietà metaboliche e del ruolo dei microrganismi (batteri, lieviti, muffe) che intervengono nella filiera vinicola, delle metodologie di analisi di impianti semplici e complessi, degli schemi funzionali e dei criteri di dimensionamento delle principali macchine impiegate nel settore, e delle dinamiche di tipo economico e di marketing tipiche per il settore vitivinicolo in tutti i suoi ambiti, compreso quello legislativo.

Profili professionali di riferimento (Scheda Sua - Quadro A2.a)

Gli sbocchi occupazionali e professionali del laureato in Viticoltura ed Enologia rientrano in senso stretto nella filiera della produzione dell'uva da vino e della sua trasformazione enologica. Più in generale il laureato avrà competenze nel settore della produzione vegetale e in quello delle tecnologie della trasformazione degli alimenti con particolare riferimento alle bevande alcoliche. Oltre ai ruoli preminentemente tecnici connessi direttamente alla gestione del processo produttivo e al controllo della qualità della produzione, il laureato in Viticoltura ed Enologia potrà trovare sbocchi professionali nel settore dell'assistenza tecnica, dell'amministrazione pubblica e privata, della ricerca e dell'insegnamento.

Rientrano infatti nelle sue competenze i seguenti profili professionali:

- impiegato tecnico in aziende vitivinicole;
- impiegato amministrativo in aziende vitivinicole;

D.R. 0291399 dell'1/08/2014

D.R. 25 del 27 settembre 2016

D.R. 4402 repertorio registri del 12.11.2019

D.R. 3156 repertorio registri del 26.8.2020

D.R. 2326/21 repertorio registri del 25/5/2021

D.R. 3374/22 del 14.7.2022

D.R. 4406 del 13.10.2025

- impiegato tecnico in laboratori di analisi;
- impiegato tecnico in aziende che forniscono servizi e prodotti alla filiera vitivinicola;
- impiegato amministrativo in aziende che operano nella distribuzione e commercializzazione dei prodotti viti-vinicoli;
- impiegato tecnico - amministrativo nella pubblica amministrazione;
- impiegato tecnico - amministrativo nelle associazioni e nei consorzi dei produttori; libero professionista nel settore della consulenza viti-enologica;
- impiegato editoriale nelle riviste di informazione tecnico-scientifica in materia di vite e vino.

Art. 2 - Accesso (Scheda Sua - Quadro A3.a + Quadro A3.b)

Il corso di laurea in Viticoltura ed Enologia è istituito con accesso programmato. Il numero massimo di immatricolazioni e le modalità per definire la graduatoria di ammissione, in caso di richieste superiori al limite fissato, saranno definite annualmente nel Manifesto degli studi.

Per essere ammessi al corso di laurea occorre comunque essere in possesso dei requisiti previsti dalla legge, ovvero di un diploma del secondo ciclo della scuola secondaria o di altro titolo di studio conseguito all'estero e riconosciuto idoneo e un'adeguata preparazione nelle discipline scientifiche di base (matematica, chimica, fisica e biologia), doti di logica, una capacità di espressione orale e scritta senza esitazioni di errori, una discreta cultura generale.

Si prevede che l'ammissione al corso di laurea in Viticoltura ed Enologia implichi per gli immatricolati l'adozione di un test obbligatorio, volto ad accertare la preparazione iniziale in termini di requisiti di conoscenze nelle 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 verifica delle conoscenze disciplinari necessarie per la frequenza del corso avviene contestualmente allo svolgimento della suddetta prova di selezione. Le conoscenze disciplinari di accesso si intendono positivamente verificate con il raggiungimento nella prova di ammissione della votazione minima indicata nel bando di concorso. Agli studenti ammessi con una votazione inferiore alla minima prefissata ai fini della verifica di cui sopra sono assegnati degli obblighi formativi aggiuntivi (OFA) consistenti nella frequenza di corsi di allineamento di matematica o di altre attività eventualmente attivate allo scopo. Tali obblighi devono essere soddisfatti entro il primo anno di corso secondo le modalità indicate annualmente nel manifesto degli studi.

Ai sensi dell'art. 3, comma 2, del DM 931/2024 possono venire riconosciuti fino ad un massimo di 48 CFU provenienti da conoscenze e abilità professionali certificate e/o maturate in attività formative di livello post-secondario alla cui progettazione e realizzazione abbia concorso l'Ateneo.

Art. 3 - Organizzazione del corso di laurea

Il corso di laurea in Viticoltura ed Enologia si svolge presso la Facoltà di Scienze Agrarie e Alimentari e ha una durata di tre anni.

Ogni matricola è affidata ad un tutore appartenente al corpo docente, al quale potrà rivolgersi per orientamento di tipo organizzativo e culturale.

Ogni anno di corso è articolato in semestri e strutturato in modo da lasciare adeguato spazio alle verifiche "in itinere" e alle prove finali di esame, così da consentire la effettiva possibilità di sostenere tutti gli esami degli insegnamenti seguiti in ciascun semestre entro la fine dello stesso. L'apprendimento delle competenze e delle professionalità da parte degli studenti è computato in crediti formativi utili (CFU). L'impegno orario riservato a ciascun CFU sarà articolato, secondo quanto disposto (dall'art. 3, punto 4) del Regolamento didattico d'Ateneo, come segue.

- 8 ore dedicate a lezioni frontali o attività didattiche equivalenti (le restanti ore, fino al raggiungimento delle 25 ore totali previste per ogni CFU, sono dedicate allo studio individuale);
- 16 ore dedicate a esercitazioni o attività assistite equivalenti (le restanti ore, fino al

D.R. 0291399 dell'1/08/2014

D.R. 25 del 27 settembre 2016

D.R. 4402 repertorio registri del 12.11.2019

D.R. 3156 repertorio registri del 26.8.2020

D.R. 2326/21 repertorio registri del 25/5/2021

D.R. 3374/22 del 14.7.2022

D.R. 4406 del 13.10.2025

raggiungimento delle 25 ore totali previste, sono dedicate allo studio e alla rielaborazione personale);

- 25 ore di pratica individuale in laboratorio; • 25 ore di studio individuale;
- 25 ore di tirocinio.

La didattica è realizzata con corsi monodisciplinari o integrati, questi ultimi articolati in moduli, eventualmente corredati da esercitazioni, attività pratiche, laboratori, attività seminariali. Per i corsi integrati, articolati in moduli al cui svolgimento concorrono più docenti, è individuato un docente che, in accordo con gli altri, presiede al coordinamento delle modalità di verifica del profitto e alle relative registrazioni.

Le eventuali propedeuticità per l'accesso agli esami vengono definite nel Manifesto agli studi.

È previsto un tirocinio pratico applicativo, che può essere svolto anche in fasi successive presso aziende enologiche o vitivinicole convenzionate con l'Ateneo o presso laboratori di ricerca operanti nel settore. Al termine del tirocinio lo studente deve produrre una relazione scritta inerente l'attività svolta che sarà parte integrante dell'elaborato finale.

Per poter conseguire il titolo di studio è richiesta la conoscenza della lingua inglese, di livello B1.

L'acquisizione dei crediti relativi all'accertamento della conoscenza della lingua inglese è subordinata al sostenimento di un test volto a valutare le competenze linguistiche in possesso dello studente. L'accertamento della conoscenza linguistica porta all'acquisizione di 3 CFU mediante il superamento di un Placement test fornito dal Centro linguistico d'Ateneo (SLAM) oppure attraverso la presentazione di opportuna certificazione di comprovata validità, secondo le indicazioni precisate nel Manifesto degli studi.

Lo studente deve individuare le attività a sua scelta tra gli insegnamenti e i corsi seminariali attivati nell'Ateneo, nella misura di 12 CFU, anche mediante partecipazione a convegni, seminari o altre attività concordate col proprio tutore. Dette attività devono essere, ferma restando la piena libertà di scelta da parte dello studente, coerenti con il progetto formativo del corso di laurea e purché riportate nel proprio Piano di Studio e approvato dal CCD.

Lezioni, esercitazioni, corsi di laboratori e l'attività di tirocinio assicurano l'acquisizione da parte dello studente di 180 CFU, circa 60 per ogni anno di studio.

La prova finale consiste nella discussione dell'elaborato finale, comprensivo della relazione di tirocinio, che deve riguardare uno o più dei seguenti punti:

- un'attività sperimentale;
- un'attività produttiva aziendale;
- un'indagine bibliografica di approfondimento,

in una seduta pubblica di fronte ad una commissione di docenti.

Per conseguire la laurea lo studente deve aver acquisito 180 CFU e superato la prova finale. Gli studenti che per giustificate ragioni di lavoro, familiari o di salute, o perché disabili o per altri validi motivi, non si ritengano in grado di frequentare con continuità gli insegnamenti del corso di laurea in Viticoltura ed Enologia possono usufruire dell'opportunità di iscriversi a tempo parziale ai sensi dell'art. 26 del Regolamento Didattico di Ateneo.

Art. 4 - Settori scientifico-disciplinari e relativi insegnamenti

Gli insegnamenti ufficiali del corso di laurea in Viticoltura ed Enologia, definiti in relazione ai suoi obiettivi formativi, nell'ambito dei settori scientifico-disciplinari di pertinenza, sono i seguenti.

Insegnamento	SSD
Matematica	MAT/01 - 08

D.R. 0291399 dell'1/08/2014

D.R. 25 del 27 settembre 2016

D.R. 4402 repertorio registri del 12.11.2019

D.R. 3156 repertorio registri del 26.8.2020

D.R. 2326/21 repertorio registri del 25/5/2021

D.R. 3374/22 del 14.7.2022

D.R. 4406 del 13.10.2025

Biologia vegetale	BIO/01, BIO/03
Chimica generale e inorganica	CHIM/03
Chimica organica	CHIM/06
Fisica	FIS/01 - 07
Elementi di economia	AGR/01
Agronomia	AGR/02
Microbiologia	AGR/16
Chimica enologica e delle fermentazioni	CHIM/11
Chimica agraria mod.1: Biochimica e Fisiologia vegetale Chimica agraria mod.2: Chimica del suolo	AGR/13
Enologia 1	AGR/15
Viticultura: Tecniche colturali	AGR/03
Difesa della vite: mod. 1 - Entomologia Difesa della vite: mod. 2 - Patologia vegetale	AGR/11 AGR/12
Biologia e genetica della vite	AGR/03
Analisi enochimiche	AGR/15
Gestione dell'impresa vitivinicola ed elementi di marketing	AGR/01
Ingegneria viticola ed enologica	AGR/09
Enologia 2: mod.1 - Tecnologie e Processi Enologici Enologia 2: mod.2 - Analisi sensoriale	AGR/15
Microbiologia enologica	AGR/16

Art.5 - Piano didattico

TAF*	Ambito disciplinare	Settore scientifico disciplinare	Insegnamento	Crediti formativi	Numero esami	Anno di corso
A	Matematiche, fisiche, informatiche e statistiche	MAT/01-08	Matematica	6	1	1
		FIS/ 01-07	Fisica	6	1	1
A	Discipline chimiche	CHIM/03	Chimica generale e inorganica	6	1	1
		CHIM/06	Chimica organica	6	1	1

D.R. 0291399 dell'1/08/2014
 D.R. 25 del 27 settembre 2016
 D.R. 4402 repertorio registri del 12.11.2019
 D.R. 3156 repertorio registri del 26.8.2020
 D.R. 2326/21 repertorio registri del 25/5/2021
 D.R. 3374/22 del 14.7.2022
 D.R. 4406 del 13.10.2025

A	Discipline biologiche	BIO/01, BIO/03	Biologia vegetale	8	1	1
	Totale			32	5	
B	Discipline economiche estimative e giuridiche	AGR/01	Elementi di economia	6	1	1
		AGR/01	Gestione dell'impresa vitivinicola ed elementi di marketing	8	1	3
B	Discipline della produzione vegetale	AGR/02	Agronomia	6	1	1
		AGR/03	Biologia e genetica della vite	8	1	2
		AGR/03	Viticultura: tecniche colturali	6	1	3
		AGR/13	Chimica agraria Mod.1	10	1	2
			- Biochimica e fisiologia vegetale	6		
		AGR/16	Microbiologia	6	1	2
B	Discipline dell'ingegneria agraria, forestale e della rappresentazione	AGR/16	Microbiologia enologica	6	1	3
		AGR/09	Ingegneria viticola ed enologica	11	1	3
		AGR/15	Enologia 1	11	1	2
B	Discipline della difesa	AGR/15	Enologia 2 Mod. 1 - Tecnologie e processi enologici	10	1	3
				5		
		AGR/11	Difesa della vite Mod. 1 - Entomologia	11	1	3
		AGR/12	Mod. 2 - Patologia vegetale	5		
	Totale			90	12	

Altre attività formative

TAF*	Ambito disciplinare	Settore scientifico disciplinare	Insegnamento	Crediti formativi	Numero esami	Anno di corso
C	Affine	CHIM/11	Chimica enologica e delle fermentazioni	6	1	2
C	Affine	AGR/13	Chimica agraria Mod. 2 - Chimica del suolo	10 4		2

D.R. 0291399 dell'1/08/2014

D.R. 25 del 27 settembre 2016

D.R. 4402 repertorio registri del 12.11.2019

D.R. 3156 repertorio registri del 26.8.2020

D.R. 2326/21 repertorio registri del 25/5/2021

D.R. 3374/22 del 14.7.2022

D.R. 4406 del 13.10.2025

C	Affine	AGR/15	Analisi enochimiche	6	1	2
C	Affine	AGR/15	Enologia 2 Mod. 2 - Analisi sensoriale	10 5		3
		Totale		21	2	

TAF*			Attività formative	CFU		
D	A scelta dello studente			12	1	
E	Per la prova finale e la lingua straniera (art.10, comma 5, lettera c)	Per la prova finale		3		3
		Per la conoscenza di almeno una lingua straniera	# Accertamento lingua straniera dell'Unione Europea	3		1
F	Ulteriori attività formative (art.10, comma 5, lettera d)	Abilità informatiche e telematiche	# Abilità informatiche statistiche e di gestione dati in azienda vitivinicola	9		2
		Tirocini formativi e di orientamento	Tirocini	10		2
Totale CFU				180		

*TAF (Tipo Attività formativa) secondo la seguente legenda:

A=base

B=caratterizzante

C=affine

D=A scelta dello studente (art.10, comma 5, lettera a)

E=Per la prova finale e la lingua straniera (art.10, comma 5, lettera c)

F=Ulteriori attività formative (art.10, comma 5, lettera d)

S=Per stages e tirocini presso imprese, enti pubblici o privati, ordini professionali (art.10, comma 5, lettera e)

Nota: Il simbolo (#) contraddistingue le discipline che non richiedono una prova di esame formale, ma una valutazione del raggiungimento degli obiettivi prefissati

Al fine di conseguire i 12 crediti relativi alle “Attività formative a scelta”, lo studente deve presentare un piano studi scegliendo tra altri insegnamenti, ovvero moduli di insegnamento da lui liberamente scelti, purché congruenti con il suo percorso formativo, nell’ambito delle discipline attivate per il

D.R. 0291399 dell’1/08/2014

D.R. 25 del 27 settembre 2016

D.R. 4402 repertorio registri del 12.11.2019

D.R. 3156 repertorio registri del 26.8.2020

D.R. 2326/21 repertorio registri del 25/5/2021

D.R. 3374/22 del 14.7.2022

D.R. 4406 del 13.10.2025

corso di laurea, ovvero per gli altri corsi di laurea della Facoltà o dell'Ateneo. Le attività formative a scelta possono includere attività diverse da tali insegnamenti, e valutabili in crediti fino ad un massimo di 2, purché previamente concordate con un docente del corso di studi (tutore). Queste attività, liberamente scelte dallo studente, purché congruenti con il suo percorso formativo, possono dar luogo ad un'unica valutazione complessiva.

Lo studente è inoltre tenuto ad assolvere agli altri vincoli previsti dall'ordinamento didattico del corso di laurea, così come stabiliti nel precedente articolo 2.

L'assolvimento degli obblighi previsti per il corso di laurea in Viticoltura ed enologia dà titolo all'ammissione ai corsi di laurea specialistica riferiti all'area culturale, previa valutazione dei crediti acquisiti dallo studente.

Acquisiti i necessari crediti formativi nel rispetto delle presenti norme regolamentari, lo studente è ammesso a sostenere la prova finale per il conseguimento del titolo.

I crediti relativi agli insegnamenti vengono acquisiti dallo studente a seguito di una prova di esame.

I crediti relativi al tirocinio e alle altre attività a scelta (2 CFU) vengono certificati dal tutore in seguito alla frequenza e ad un eventuale colloquio.

Il riconoscimento totale o parziale di crediti acquisiti da uno studente in altro corso della stessa università ovvero nello stesso o altro corso di altra università, è demandato al CD.

Procedimento analogo, con un limite di 48 CFU, è applicato alla richiesta di riconoscimento di crediti formativi a fronte di conoscenze e abilità professionali o di attività formative non erogate da Università e attività formative di livello post-secondario alla cui progettazione e realizzazione abbia concorso l'Università.

Il piano didattico dovrà essere realizzato nel rispetto delle seguenti propedeuticità obbligatorie

Insegnamento	Propedeuticità
Chimica organica	Chimica generale e inorganica
Chimica enologica e delle fermentazioni	Chimica organica
Chimica agraria	Chimica organica
Microbiologia	Biologia vegetale
Biologia e genetica della vite	Biologia vegetale, Chimica agraria
Analisi enochimiche	Chimica organica
Enologia 1	Chimica enologica e delle fermentazioni, Fisica
Microbiologia enologica	Microbiologia
Enologia 2	Enologia 1
Viticoltura: tecniche colturali	Agronomia, Biologia e genetica della vite

Gli obiettivi e i programmi dei singoli insegnamenti sono pubblicati sul sito del corso.

Art.6 - Organizzazione della Assicurazione della Qualità (Scheda Sua - Quadro D2)

L'attività formativa del CdS (progettazione, pianificazione, erogazione) e i servizi contestuali (tutorato, tirocini/tesi, orientamento, internazionalizzazione) sono costantemente monitorati in

D.R. 0291399 dell'1/08/2014

D.R. 25 del 27 settembre 2016

D.R. 4402 repertorio registri del 12.11.2019

D.R. 3156 repertorio registri del 26.8.2020

D.R. 2326/21 repertorio registri del 25/5/2021

D.R. 3374/22 del 14.7.2022

D.R. 4406 del 13.10.2025

quanto il Corso di Studio opera in conformità alle procedure definite nell'ambito del Sistema di Gestione per la Qualità. Questo monitoraggio consente la conoscenza di tutte le attività gestite dal CdS con possibilità di un intervento mirato in caso di non conformità.

Sono responsabili del presente corso, in condizioni sostanzialmente paritarie, i Dipartimenti di Scienze per gli alimenti, la nutrizione e l'ambiente (principale) e di Scienze Agrarie e ambientali Produzione, Territorio, Agroenergia (associato). Per le procedure di carattere strettamente amministrativo, funge da Dipartimento referente il Dipartimento di Scienze per gli alimenti, la nutrizione e l'ambiente. La gestione collegiale e ordinaria delle attività didattiche e formative del corso è delegata a un Collegio didattico interdipartimentale, composto da tutti i professori e i ricercatori che prestano attività didattica per il corso e dai rappresentanti degli studenti presenti nei Consigli dei Dipartimenti associati in relazione al corso di studio di pertinenza. Al collegio spetta altresì la facoltà di avanzare nelle materie di pertinenza richieste e proposte ai Consigli dei Dipartimenti di riferimento.

A capo del Collegio vi è il Presidente, designato dallo stesso Collegio, che ha il compito di monitorare lo svolgimento delle attività didattiche gestite dal Collegio e verificare il pieno assolvimento degli impegni di competenza dei singoli docenti.

Il funzionamento del Collegio è disciplinato dal Regolamento del Dipartimento referente. Il coordinamento e la razionalizzazione delle attività didattiche e formative del corso sono rimesse al Comitato di direzione della Facoltà di Scienze Agrarie e Alimentari, alla quale i Dipartimenti associati di riferimento del corso sono raccordati. Il predetto Comitato è anche investito del compito di accertare l'andamento del corso e di verificare l'efficacia e la piena utilizzazione delle risorse di docenza a disposizione dei Dipartimenti interessati.

In conformità al modello delineato dal Presidio di Qualità di Ateneo (PQA) ai fini della messa in opera del Sistema di Gestione della Qualità, è stato nominato un Referente AQ incaricato di diffondere la cultura della qualità nel corso di studio, supportare il Presidente del Collegio nello svolgimento dei processi di AQ e, fungendo da collegamento tra il CdS e il PQA, favorire flussi informativi appropriati. Il Referente AQ partecipa attivamente alle attività di autovalutazione del CdS (monitoraggio e riesame) come componente del Gruppo di Riesame; il Gruppo di Riesame, presieduto dal Presidente del Collegio, è composto dal docente referente dell'Assicurazione della Qualità (AQ) e da almeno un rappresentante degli studenti, oltre ad eventuali altre figure individuate all'interno del Collegio. Inoltre il Referente AQ supporta il PQA nella complessa attività di comunicazione e di sensibilizzazione circa le Politiche della Qualità d'Ateneo.

Oltre che con il Collegio didattico e le strutture dipartimentali di riferimento, il Referente AQ si relaziona con la Commissione Paritetica docenti-studenti competente per il Corso di Studio. Il Presidente del Collegio sottopone le azioni emerse dal lavoro dei soggetti deputati all'Assicurazione Qualità al Collegio che ne discute apportando contributi.