

U.S.R.

IL RETTORE

- VISTI** gli artt. 2 e 19 del vigente Regolamento Didattico di Ateneo;
- VISTO** il Regolamento di funzionamento dei Corsi di Perfezionamento emanato con D.R. n. 2120 del 17/06/2010;
- VISTO** il Decreto n. 46 del 27/05/2013 del Direttore del Dipartimento di Agraria con il quale veniva approvata, con successiva ratifica del Consiglio del Dipartimento, nell'adunanza del 04/07/2013, verbale n. 7, l'istituzione e l'attivazione del Corso di Perfezionamento "*Mercato e produzione dei vini d'eccellenza*", a decorrere dall'anno accademico 2013/2014;
- CONSIDERATO** che la proposta, a parere dell'Ufficio competente, necessitava di talune precisazioni e/o integrazioni;
- VISTA** la delibera n. 44 del 23/07/2013 con la quale il Consiglio di Amministrazione ha espresso parere favorevole all'istituzione ed all'attivazione del Corso di Perfezionamento di cui sopra, a decorrere dall'anno accademico 2013/2014;
- VISTA** la delibera n. 7 del 25/07/2013 con la quale il Senato Accademico ha autorizzato l'istituzione e l'attivazione del Corso di Perfezionamento "*Mercato e produzione dei vini d'eccellenza*", a decorrere dall'anno accademico 2013/2014, subordinatamente all'acquisizione della proposta perfezionata coerentemente al vigente regolamento in materia;
- VISTA** la delibera del 20/11/2013, verbale n. 13, con la quale il Consiglio del Dipartimento di Agraria ha recepito le precisazioni e/o le integrazioni che a parere dell'Ufficio competente era necessario apportare al testo;
- VISTA** la nota del 20/01/2014, prot. n. 5050, con la quale il Direttore del Dipartimento di Agraria ha trasmesso la stesura definitiva del regolamento di funzionamento del Corso di perfezionamento di cui trattasi ai fini della conclusione del procedimento, giusta la richiamata delibera del Senato Accademico,

DECRETA

è istituito, a decorrere dall'anno accademico 2013/2014, presso il Dipartimento di Agraria dell'Università degli Studi di Napoli Federico II, il Corso di Perfezionamento "*Mercato e produzione dei vini d'eccellenza*".

E' emanato, nel testo allegato al presente decreto, di cui costituisce parte integrante, il regolamento di funzionamento del Corso.

IL RETTORE
Massimo Marrelli

Ripartizione *Affari Generali, Professori e ricercatori*
Il Dirigente *dott. Francesco Bello*
Unità organizzativa responsabile del procedimento:
Ufficio Statuto, Regolamenti e Organi universitari
Responsabile del procedimento:
Il Capo dell'Ufficio *dott.ssa Lucia Esposito*

REGOLAMENTO DI FUNZIONAMENTO DEL CORSO DI PERFEZIONAMENTO “MERCATO E PRODUZIONE DEI VINI D’ECCELLENZA”

Art. 1 – Obiettivi del Corso

Il Corso di Perfezionamento si pone l’obiettivo di approfondire le tematiche inerenti la produzione dei vini d’eccellenza in termini di conoscenze di base e capacità operative al fine di formare professionisti in grado di operare con competenza nelle imprese vitivinicole orientate alla produzione di vini di alta gamma.

Art. 2 - Finalità, contenuto del corso e destinatari

Finalità del corso

Il Corso di Perfezionamento si pone l’obiettivo di formare professionisti altamente qualificati in grado di operare nel settore vitivinicolo, anche in collaborazione con altre figure professionali, per:

- progettare gestire il vigneto al fine di massimizzare le potenzialità enologiche dell’uva;
- sviluppare protocolli di vinificazione specifici per valorizzare il rapporto territorio-vitigno-vino;
- progettare linee di produzione e gestire le macchine e i processi enologici con l’obiettivo di esaltare gli elementi di pregio del prodotto;
- selezionare ed impiegare colture starter autoctone e di nuova generazione;
- condurre analisi microbiologiche di materie prime, coadiuvanti tecnologici, intermedi di lavorazione, prodotti al consumo, locali ed attrezzature;
- definire dei modelli sensoriali di eccellenza in base alle caratteristiche del mercato;
- valutare correttamente le potenzialità di mercato dei vini di pregio;


Contenuto del corso

Il corso a partire da conoscenze di base di enologia già possedute dagli allievi, si propone di fornire in modo articolato e coerente le seguenti conoscenze e capacità operative:

CONOSCENZE

- la chimica dei composti sensorialmente attivi dell’uva e del vino;
- le principali tecniche analitiche di laboratorio chimico e microbiologico per garantire il controllo della produzione di vini di alta gamma;
- i punti critici della produzione dell’uva ad alto potenziale enologico;
- i punti critici della produzione dei vini di pregio;
- le caratteristiche qualitative e quantitative del mercato dei vini di alta gamma;
- i principi di degustazione e di analisi sensoriale;
- i modelli sensoriali tipici dei principali vini di eccellenza e le caratteristiche socioeconomiche e normative dei loro contesti di produzione;

CAPACITÀ OPERATIVE

- selezione del materiale genetico e delle caratteristiche di impianto del vigneto più idonee alla produzione di uve ad alto potenziale enologico;
 - gestione del vigneto in funzione della produzione di uve con alto potenziale enologico;
- 

- gestione dei parametri di processo in funzione di obiettivi specifici nella produzione del vino;
- valutazione delle caratteristiche qualitative del prodotto con particolare riguardo alla correlazione tra i dati analitici e gli attributi sensoriali;
- gestione e controllo delle materie prime;
- monitoraggio dei ceppi e specie microbiche nel corso del processo di produzione del vino;
- capacità di utilizzare le principali fonti di informazione sull'evoluzione del mercato dei vini di pregio;

Destinatari

Il corso è rivolto a soggetti interessati a sviluppare una professionalità di grado avanzato nel campo dell'enologia e in possesso, pertanto delle conoscenze enologiche di base.

Art. 3 - Organizzazione didattica.

Il Corso si articola per la durata di un anno per complessive 375 ore di attività così ripartite: 126 ore di didattica comprendente: 70 ore di didattica frontale; 56 di didattica interattiva ed esercitazioni in sede e in campo; 249 ore di studio personale.

L'impegno complessivo corrisponde a 15 CFU.

L'attività didattica frontale verterà su argomenti inerenti le seguenti aree didattiche: Viticoltura, Genetica, Enologia, Microbiologia, Economia dei mercati.

L'attività didattica interattiva e le esercitazioni saranno rivolte all'addestramento nelle seguenti materie: analisi sensoriale, analisi chimica e microbiologica del vino, teoria e tecnica della degustazione finalizzata all'ottenimento di uno specifico modello di vino di pregio.

Per alcune di tali attività i partecipanti al corso saranno organizzati in gruppi secondo le specifiche competenze professionali.

Al termine di ogni modulo dovrà essere prodotto un elaborato scritto.

Prova finale: A conclusione si svolgerà una verifica per valutare il grado di apprendimento raggiunto dallo studente mediante una prova orale e/o questionario a risposte multiple e aperte. Sono ammessi alla prova finale coloro che abbiano i requisiti previsti dall'art. 2 del presente Regolamento.

Art. 4 - Strutture per lo svolgimento del Corso.


Le attività didattiche si svolgeranno presso il Dipartimento di Agraria dell'Università degli Studi di Napoli Federico II.

Art. 5 - Docenti disponibili a svolgere attività didattica nel corso:

Le attività del Corso saranno svolte da docenti interni dell'Università degli studi di Napoli Federico II e da docenti esterni quali esperti del settore. I docenti interni dell'Università degli studi di Napoli Federico II sono i seguenti: Dott. Aversano, Dott. Basile, Dott. Blaiotta, Dott.ssa Gambuti, Prof. Moio, Dott.ssa Piombino, Prof. Pomarici.

Art. 6 - Durata del Corso.

Il Corso avrà la durata di un anno



Art. 7 - Numero degli ammissibili.

Il numero massimo degli ammissibili al Corso è di 25 allievi.

Il numero minimo indispensabile per l'attivazione del Corso è pari a 15.

Art. 8 - Titolo di studio richiesto per l'accesso al Corso

Lauree triennali in: Viticoltura ed Enologia, Tecnologie Alimentari (classe L-26), Scienze e Tecnologie Farmaceutiche (classe 24), Scienze Biologiche (classe 12), Scienze e Tecnologie Agrarie (classe 20).

Lauree specialistiche e lauree corrispondenti degli ordinamenti previgenti in: Viticoltura ed Enologia, Farmacia (classe 14/S), Chimica, Chimica e Tecnologia Farmaceutiche (classe 14/S), Scienze Biologiche (classe 6/S), Scienze e Tecnologie Agrarie (classe 77/S), Scienze Biotecnologiche (classe 9/S), Scienze e Tecnologie Alimentari (classe LM-70).

Art. 8 bis – Altri titoli valutabili

Esperienza diretta nel settore vitivinicolo

Art. 9 - Obbligo di frequenza.

La frequenza al Corso è obbligatoria nella misura dell'80%

Art. 10 - Importo del contributo di iscrizione e relativo piano di utilizzo delle risorse

Gli iscritti al Corso sono tenuti al pagamento del contributo di iscrizione pari a euro 1500.00

Piano di utilizzo delle risorse:

I proventi derivanti dalle quote di iscrizione al Corso saranno utilizzati per:

- compensi a docenti ed esperti esterni nelle misure e con le modalità previste dai regolamenti di Ateneo e spese di soggiorno e di viaggio invitati per conferenze e/o seminari in misura del 35%
- compensi per assistenza e tutoraggio in misura del 35%;
- materiale di consumo per il funzionamento del Corso, per attività di laboratorio e materiale di supporto didattico in misura del 30%

Art. 11 - Struttura responsabile della gestione amministrativo-contabile del Corso.

Dipartimento di Agraria- dell'Università degli Studi di Napoli Federico II.


Art. 12 - Consiglio del Corso

Il Consiglio del Corso è costituito da tutti i docenti che partecipano all'attività didattica del Corso.

All'inizio dell'anno accademico il Consiglio procede alla nomina del Direttore del Corso.

Art. 13 - Ammissione al Corso

L'ammissione al corso è per titoli. La Commissione esaminatrice sarà composta dal Direttore e da almeno due altri membri designati dal Consiglio di Corso.



Art. 14 - Collaborazione esterna

La partecipazione alle attività formative del corso di esperti provenienti da Enti Pubblici e dal mondo produttivo o delle libere professioni non supererà la metà dell'impegno orario previsto per la durata del Corso.

Art. 15 - Compensi

Ai professori e ricercatori in servizio presso l'Ateneo potranno essere riconosciuti compensi in conformità con quanto previsto dall'Art.7 del Regolamento di Ateneo dei Corsi di Perfezionamento.

Art. 16 - Bando

Le modalità di ammissione e di iscrizione saranno indicate nell'apposito bando.

Art. 17 - Attestato di frequenza

Al termine del corso il Direttore presenterà al Dipartimento una relazione sull'attività svolta e, quale delegato del Rettore, dopo opportuna verifica delle presenze, del numero dei C.F.U. attribuiti e del superamento dell'esame finale, rilascia ai partecipanti l'attestato di frequenza al corso.

Per quanto non disciplinato da presente regolamento si rinvia al regolamento di funzionamento dei corsi di Perfezionamento, emanato con decreto rettorale n.2120 del 17/06/2010, nonché alla normative vigenti nell'Ateneo.

