



Associazione Laureati in Tecnologie Alimentari di Cuneo.

www.cnfood.it  
info@cnfood.it  
329/7866732

## **VERBALE DELLA RIUNIONE DEL CONSIGLIO DIRETTIVO DEL 26 GENNAIO 2011.**

Si è tenuta mercoledì 26 gennaio 2010 alle ore 20,30, presso la sede della Cooperativa libreria Trentaelode di Savigliano, la riunione del Consiglio di Direttivo dell'Associazione Laureati in Tecnologie Alimentari di Cuneo.

All'apertura dei lavori, il Presidente, dr. Massimo Prandi, ha riassunto le attività svolte dall'Associazione nel corso del 2010, valutate con unanime giudizio positivo dei presenti.

Il tesoriere, dr. Andrea Perciballi, ha presentato il bilancio economico consuntivo 2010 a pareggio, precisando che il Presidente, dr. Massimo Prandi, ha provveduto ad immediato versamento, in forma di contributo nell'anno 2011, del rimborso spese pari a € 430,40, forfetariamente attribuitogli per il 2010.

Sulla base del bilancio preventivo 2011 ed al fine di favorire l'adesione dei laureandi, è stata proposta la seguente ripartizione dell'ammontare delle quote sociali per l'anno 2011:

- 25,00 € per i soci ordinari;
- 15,00 € per i soci temporanei;
- gratuita per i soci onorari.

I bilanci consuntivo dell'anno 2010 e preventivo 2011 vengono approvati all'unanimità e sono di seguito allegati a tale verbale.

Relativamente alle attività in programmazione per il 2011, sono stati definiti quali prioritari obiettivi:

- il consolidamento dell'Associazione con apertura a nuovi iscritti sia tra soci temporanei ed ordinari, ma anche verso soci onorari, ovvero professionisti, enti, imprese del territorio;
- lo sviluppo della rete di comunicazione interna, con miglioramento del profilo facebook e potenziamento della newsletter;
- il collegamento con informagiovani, associazioni di categoria del settore agroalimentare o centri per l'impiego della provincia per ricevere segnalazioni relative ad offerte di lavoro per il settore alimentare;

- il rafforzamento della partecipazione a manifestazioni pubbliche, al fine di divulgare e valorizzare la figura del laureato in tecnologie alimentare tra gli operatori del territorio ed i cittadini.

Si è successivamente discussa la pianificazione dei momenti formativi e di aggiornamento per i Soci, da organizzare nel corso del nuovo anno sociale. Si è stabilito di attivare anche nel corso del 2011 tre seminari, con almeno una visita aziendale.

Si è previsto lo svolgimento di un seminario sulla tecnica di produzione dei salumi, collegato alla visita aziendale ad allevamento suinicolo e salumificio del 2010, da tenersi nella primavera 2011, possibilmente in collaborazione con ONAS (Organizzazione Nazionale Assaggiatori Salumi). Relativamente alla visita aziendale è stato proposto un sopralluogo ad uno stabilimento di produzione di birra (per completare l'attività di formazione legata al seminario organizzato nel dicembre 2010), oppure ad altra impresa, sulla base delle preferenze indicate dai Soci in occasione dell'assemblea ordinaria del 2011, eventualmente coinvolgendo ONAB (Organizzazione Nazionale Assaggiatori Birra).

Inoltre, è stata proposta l'organizzazione di almeno un convegno nel corso del 2011 in collaborazione con la Facoltà di Agraria su argomenti di interesse del settore agroalimentare, secondo la medesima modalità con cui è stato organizzato il convegno sulle produzioni birrarie del 1 dicembre 2010.

L'ipotesi di un corso di formazione sulle tecniche microbiologiche rivolto ai Soci è stata indicata come attività prioritaria da attivare nel corso del 2012.

Ai fini di aumentare il coinvolgimento e le relazioni dei soci si è pianificato lo svolgimento di una cena o pranzo sociale, da svolgersi nel corso del 2011.

Si è discusso, inoltre, relativamente alla promozione di progetti di formazione sull'agroalimentare rivolti al pubblico, allo scopo di favorire una corretta cultura sul cibo tra la popolazione e promuovere la figura professionale del laureato. Le attività approvate, per le quali si richiederanno finanziamenti ad enti pubblici ed il cui svolgimento è vincolato all'ottenimento di tali fondi, sono:

- Corso divulgativo sulle principali filiere alimentari;
- Produzione dispense/libretti sulle principali filiere alimentari;

Si allega dettaglio di progetto e bilancio economico di tali attività.

Si è proposto, inoltre, di verificare la possibilità di promuovere ed organizzare momenti di formazione tecnici e divulgativi presso eventi fieristici del cuneese, in collaborazione con gli enti organizzatori.

Il Presidente, ha poi sottoposto all'Assemblea l'approvazione della concessione di patrocinio ad ONAB (Organizzazione Nazionale Assaggiatori Birra), con approvazione unanime dei presenti.

Come ultimo punto all'ordine del giorno, l'Assemblea ha poi vagliato ed approvato il documento di proposta di modifica alle classi di concorso della scuola superiore relative alle discipline agro - alimentari negli istituti tecnici agrari sulla base del parere del CNPI del 29.11.2010, che è stato contestualmente firmato, e di cui si allega copia.

In chiusura si è stabilito di indire l'Assemblea ordinaria dell'associazione in occasione della prima convocazione dei soci per attività di formazione ed aggiornamento.

Alle ore 23,00 circa, avendo esaurito gli argomenti all'ordine del giorno, la riunione si è sciolta.

In allegato:

- bilancio consuntivo 2009
- bilancio preventivo 2010
- progetti di formazione rivolti al pubblico;
- documento di proposta di modifica alle classi di concorso della scuola superiore relative alle discipline agro - alimentari negli istituti tecnici agrari sulla base del parere del CNPI del 29.11.2010

Savigliano, 26/01/2011

In Fede

Il Segretario

Dr. Marco Dogliani.

## ALLEGATI

### BILANCI CONSUNTIVO 2010 E PREVENTIVO 2011

ASSOCIAZIONE LAUREATI IN TECNOLOGIE ALIMENTARI DI CUNEO - CN.FOOD  
c/o Dogliani Marco, Via Marene 54, Fossano (CN)  
Codice Fiscale n° 32017690048

#### BILANCIO CONSUNTIVO ANNO 2010

##### ENTRATE

Quote sociali	740,00
Contributi, interessi, altre entrate	208,95
TOTALE	948,95

##### USCITE

Spese per seminari ed attività formative	294,18
Spese per pubblicizzazione e divulgazione attività sociali	52,00
Spese di cancelleria, telefono	126,81
Spese realizzazione e gestione sito web	45,08
Spese tenuta conto corrente	0,48
Spese di rappresentanza	430,40
TOTALE	948,95

#### BILANCIO PREVENTIVO ANNO 2011

##### ENTRATE

Quote sociali	1.500,00
Contributi, interessi, altre entrate	29.100,00
TOTALE	30.600,00

##### USCITE

Spese per seminari ed attività formative per Soci	1.000,00
Spese per pubblicizzazione e divulgazione attività sociali	100,00
Spese di cancelleria, telefono	115,00
Spese gestione sito web	150,00
Spese tenuta conto corrente	10,00
Spese di rappresentanza	125,00
Spese per attività formative aperte al pubblico	29.100,00
TOTALE	30.600,00

## **PROGETTO DI FORMAZIONE RIVOLTO AL PUBBLICO**

CN.FOOD intende fornire ai consumatori nel loro complesso le informazioni corrette per comprendere il valore delle produzioni agricole e zootecniche e l'importanza della tutela di produzioni e lavorazioni locali.

La filiera alimentare rappresenta il percorso che compie un prodotto alimentare dalla terra alla tavola. È un processo scandito secondo precise fasi e che vede coinvolti numerosi attori: agricoltori, produttori di mangimi e sementi, allevatori, industria di trasformazione, trasportatori e distributori, commercianti all'ingrosso e al dettaglio, fino al consumatore.

Il settore agroalimentare riveste un ruolo di primo piano nelle dinamiche tra uomo e ambiente poiché interagisce con le risorse naturali.

Affrontare il tema delle produzioni agricole locali vuol dire ragionare su modelli produttivi e distributivi che hanno implicazioni su aspetti molto diversi: culturali, sociali, economici, ambientali.

Parlare di filiera significa affrontare i temi delle modalità di coltivazione, della selezione, della distribuzione e vendita dei prodotti, della loro stagionalità e del rapporto che esiste tra il cibo e la cultura di una comunità.

### **Descrizione iniziativa e elenco delle attività:**

CN.FOOD nel 2011 intende realizzare un "Corso di formazione sul cibo e sulle filiere alimentari" composto da sette convegni a cadenza settimanale sulle principali filiere alimentari.

Il corso è aperto al pubblico, quindi strutturato su argomenti di taglio tecnico – divulgativo, ma con contenuti fruibili anche per i laureandi in Tecnologie agroalimentari e Scienze e tecnologie agroalimentari.

Il corso è realizzato presso la sede di Cuneo della Facoltà di Agraria. Inoltre, la Facoltà segnalerà e fornirà relatori selezionati afferenti al proprio corpo docente, sulla base dello specifico tema affrontato.

Nell'ambito dei convegni, è previsto anche l'intervento delle Organizzazioni Nazionali di Assaggiatori (ONAV, ONAB, ONAF, ONAS, ONAO, ONAFrut) al fine di condurre le degustazioni dei prodotti alimentari oggetto dei seminari.

Ai partecipanti che seguiranno più del 70% delle lezioni verrà rilasciato un attestato di frequenza.

Inoltre saranno realizzati libretti monotematici per filiera che potranno essere distribuiti anche al di fuori dei Seminari.

Temi trattati nel corso e nelle pubblicazioni:

“La frutta e la verdura”: cenni sulla coltivazione di ortaggi e frutti.

“L'uva e il vino”: cenni di viticoltura, caratteristiche della materia prima, cenni di vinificazione.

“La birra”: cenni sulla produzione di orzo, mais, luppolo, diagramma di maltazione, diagramma di burrificazione..

“Olio: dalle olive e non solo”: produzione dell'olio extravergine e vergine di oliva, con cenni sulla produzione delle olive e approfondimenti sui processi di lavorazione.

“Il latte ed il formaggio”: cenni sulla produzione lattiera, il latte destinato al consumo umano, caratteristiche della materia prima e della sua lavorazione.

“La carne e gli insaccati”: generalità sull'allevamento suino, bovino e del pollame.

“La farina, il pane, la pasta ed i dolci”: cenni sulle materie prime impiegabili nell'industria dei prodotti da forno.

### **Risultati attesi e ricadute dell'iniziativa:**

Scopo del corso è quello di trasmettere ai partecipanti una corretta informazione sui prodotti alimentari, in particolare in un ambito di conoscenza dell'intera filiera di produzione, con

riferimento alle produzioni artigianali e tipiche del territorio, anche mediante un corretto approccio alla degustazione. Le informazioni divulgate durante il corso hanno l'obiettivo di educare alla responsabilità agroalimentari i cittadini, in quanto consumatori, i laureandi/laureati in Agraria, in quanto potenziali operatori del settore.

**Destinatari potenziali:**

Sono beneficiari diretti di questa iniziativa i cittadini, gli studenti (sia iscritti alla facoltà di Agraria o agli ultimi anni di istituti tecnici e professionali che si occupano di agraria e zootecnia, ma anche di enogastronomia).

Beneficiari indiretti dell'iniziativa sono le organizzazioni e le aziende che operano nel settore (nella provincia di Cuneo).

**Altre organizzazioni che collaborano al progetto (es. Università, Camera di commercio, associazioni del territorio):**

Università degli Studi di Torino, Facoltà di Agraria;

Organizzazioni Nazionali di Assaggiatori Olio,

Organizzazioni Nazionali di Assaggiatori Vino

Organizzazioni Nazionali di Assaggiatori Salumi

Organizzazioni Nazionali di Assaggiatori Frutta

Organizzazioni Nazionali di Assaggiatori Formaggi

Organizzazioni Nazionali di Assaggiatori Pane

Organizzazioni Nazionali di Assaggiatori Birra

**Cronoprogramma dell'intero progetto:**

Le filiere alimentari: Seminari	
Progettazione dettagliata e realizzazione del calendario	Marzo 2011
Promozione dell'iniziativa presso pubblici diversi	Marzo – Aprile 2011
Comunicazione e ufficio stampa	Aprile-Giugno 2011- Settembre-Dicembre 2011
Coordinamento e segreteria dell'iniziativa e per ogni incontro	Marzo-Giugno 2011 – Settembre-Dicembre 2011
Le filiere alimentari: Volumi monotematici per filiera	
Progetto editoriale	Marzo-Aprile 2011
Segreteria di redazione e coordinamento autori	Maggio-Novembre 2011
Redazioni e revisioni	Aprile-Novembre 2011
Immagine, grafica, impaginazione, preparazione per la stampa, ricerca realizzazione e acquisto illustrazioni e/o fotografie	Marzo-Novembre 2011
Stampa	Maggio 2011, Dicembre 2011

**Principale luoghi di svolgimento dell'iniziativa:** Cuneo

## PROPOSTA DI MODIFICA DELLE CLASSI CONCORSO PER L'INSEGNAMENTO.

### Note sulle classi di concorso della scuola superiore relative alle discipline agro-alimentari negli istituti tecnici agrari sulla base del parere del CNPI del 29.11.2010

#### Situazione attuale (pre-riforma)

Attualmente l'insegnamento delle discipline nella scuola superiore è collegato alla definizione di specifiche classi di abilitazione che raggruppano un insieme di discipline considerate affini. Per ogni classe sono definite una o più lauree (vecchio ordinamento) che consentono l'accesso (cfr. DM 30.01.1998 n. 39).

In particolare per la classe di concorso 12-A CHIMICA AGRARIA sono compresi quasi tutti gli insegnamenti afferenti alle cosiddette tecnologie alimentari impartiti negli Istituti Tecnici Agrari (ITA), quali ad esempio: industrie agrarie, chimica viticolo-enologica, chimica applicata e tecnologie agroalimentari o chimica agraria e tecnologie agroalimentari (in dipendenza del tipo di corso: ordinario o sperimentale). Unica eccezione risulta essere l'insegnamento dell'Enologia che, pur essendo una specifica industria agraria, negli ITA ad ordinamento speciale per la viticoltura ed enologia, è riservato alla classe di concorso 58-A SCIENZE E MECCANICA AGRARIA,...., mentre gli stessi argomenti vengono svolti negli altri ITA nell'ambito del corso di Industrie Agrarie.

In seguito alla riforma universitaria, che istituiva le lauree specialistiche, il Ministero dell'Istruzione emanava il DM 09.02.2005 n. 22 che stabilisce le classi di laurea specialistica che consentono l'accesso alle diverse classi di abilitazione oltre a quelle del vecchio ordinamento già previste dal DM 39/1998. Con il DM 26.07.2007 n. 270 il MIUR ha stabilito, nell'allegato 2, la corrispondenza tra le lauree specialistiche e quelle magistrali. Nella tabella seguenti sono riportati gli estratti dei citati decreti per la parte inerente alle lauree della Facoltà di Agraria:

#### **Estratto da Allegato A - Decreto Ministeriale n. 22 del 9 febbraio 2005**

Classe di concorso 1	Denominazione classe di concorso 2	Titoli di accesso Classi delle lauree specialistiche 3	Requisiti minimi Crediti 4	Titoli aggiuntivi Titoli di studio e professionali 5
12/A	Chimica agraria	L/S: 14, 27, 62, 74, 77, 78, 79, 81		
57/A	Scienza degli alimenti	L/S: 6, 7, 8, 14, 27, 46, 62, 68, 74, 77, 78, 79		
58/A	Scienze e meccanica agraria, tecniche di gestione aziendale, fitopatologia ed entomologia agraria	L/S: 74, 77, 79		

### Corrispondenza tra L/Magistrali e L/Specialistiche (All. 2 DM 270/2007)

L/Magistrale	L/Specialistica
LM-69 Scienze e tecnologie agrarie	77/S Scienze e tecnologie agrarie
LM-70 Scienze e tecnologie alimentari	78/S Scienze e tecnologie agroalimentari
LM-73 Scienze e tecnologie forestali ed ambientali	74/S Scienze e gestione delle risorse rurali e forestali
LM-86 Scienze zootecniche e tecnologie animali	79/S Scienze e tecnologie agrozootecniche

#### La riforma della scuola superiore

La riforma Gelmini della scuola superiore, entrata in vigore con le classi prime nel corrente anno scolastico 2010-11, ha profondamente trasformata l'istruzione agraria. Gli attuali ITA sono confluiti negli Istituti tecnici ad indirizzo Agraria, Agroalimentare e Agroindustria, per i quali sono previste tre articolazioni: Produzioni e trasformazioni, Gestione dell'ambiente e del territorio, e Viticoltura ed enologia.

Nel giugno 2009 è stata diffusa una bozza di confluenza delle vecchie classi di abilitazione (DM 39/1998) nelle nuove, mantenendo validi per l'accesso alle nuove classi di abilitazione tutti i titoli previsti per le vecchie classi confluite.

Tra le proposte meritano attenzione le classi di concorso seguenti, associate alle corrispondenti classi di laurea magistrale afferenti alla facoltà di Agraria:

- **A33 scienze e tecnologie chimiche** che incorpora l'attuale *12A chimica agraria* (lauree magistrali: LM69 scienze e tecnologie agrarie, LM 70 scienze e tecnologie alimentari, LM73 scienze e tecnologie forestali ed ambientali, LM86 scienze zootecniche e tecnologie animali)

- **A47 scienze, tecnologie e tecniche agrarie** che incorpora l'attuale *58A scienze ... agrarie* e *74A zootecnia ...* (lauree magistrali: LM69 scienze e tecnologie agrarie, LM73 scienze e tecnologie forestali ed ambientali, LM86 scienze zootecniche e tecnologie animali)

Chiaramente la nuova classe A47 esclude dai titoli di accesso le lauree magistrali della classe LM70 scienze e tecnologie alimentari che sono comprese solo nella A33.

La bozza delle nuove classi di concorso prevede che la disciplina "**Trasformazione dei prodotti**" (che racchiude le discipline afferenti alle tecnologie alimentari) negli istituti tecnici con indirizzo agraria, agroalimentare e agroindustria, sia riferibile ad entrambe le classi di concorso A-33 e A-47.

Il regolamento definitivo relativo agli Istituti Tecnici (DPR 15.03.2010 n. 88) integra la previsione delle articolazioni dell'indirizzo tecnologico agrario introducendo l'articolazione "Viticoltura ed enologia". In questa articolazione le discipline afferenti al settore delle tecnologie alimentari vengono suddivise tra "**Trasformazione dei prodotti**" ed "**Enologia**". Quest'ultima disciplina e l'articolazione Viticoltura ed enologia non erano previste nella bozza di nuove classi di concorso.

Inoltre, il suddetto Regolamento prevede all'articolo 8 l'istituzione, per la sola articolazione Viticoltura ed enologia, di un ulteriore anno dopo l'esame di stato, per il conseguimento della specializzazione di Enotecnico. Allo stato non esiste una struttura disciplinare di questo anno che, però, sarà necessariamente caratterizzato da discipline specialistiche del settore enologico di sicura pertinenza delle tecnologie alimentari.

#### Il parere del CNPI

Non si hanno chiare notizie sull'evoluzione della bozza di decreto sulle classi di concorso ma, in data 29.11.2010, il Comitato Nazionale della Pubblica Istruzione ha espresso il parere previsto in merito all'argomento.

Il documento prende in considerazione, almeno parzialmente, le variazioni che sono emerse tra l'emissione della prima bozza e il regolamento definitivo degli Istituti Tecnici. Nel merito delle discipline sopra citate sono emerse alcune gravi incongruenze:



- classe A-33 (pag. 15 del parere) non viene prevista l'articolazione "Viticultura ed enologia", ma occorre notare che la stessa indicazione dell'indirizzo non sia stata aggiornata secondo quanto previsto nel regolamento definitivo degli Istituti Tecnici.
- classe A-47 (1) (pagina 22 del parere) per l'articolazione "Viticultura ed enologia" vengono previste le seguenti discipline: "Trasformazione dei prodotti" ed "Enologia".

### Conseguenze

Quanto osservato appare anomalo e illogico sia in termini di analogia (la stessa disciplina viene assegnata in via esclusiva a classi di concorso diverse in funzione della sola differenza del tipo di articolazione dell'indirizzo), che delle competenze ascrivibili ai docenti che confluiranno nella classe A-33 provenienti dalla ex 12-A.

Inoltre, è opportuno osservare che, se quanto proposto è frutto di una scelta meditata, essa appare ispirata ad un passato, nemmeno troppo recente, che non tiene conto dell'evoluzione della formazione universitaria.

Le nuove classi di concorso, come sopra specificato, prevedono che i titoli di accesso siano quelli previsti per le vecchie classi di concorso che vi confluiscono, tra le classi di laurea attuali vi è la "LM 70 scienze e tecnologie alimentari" a cui afferiscono le lauree magistrali in Scienze e tecnologie alimentari e in Scienze viticole enologiche (corsi di laurea gestiti dalle facoltà di Agraria). Il vecchio ordinamento prevede per la classe di laurea LM-70 l'accesso alla sola classe di concorso A-12 negli ITA (secondo le corrispondenze previste dal DM 09.02.2005 n. 22 e DM 26 Luglio 2007).

Nel contesto descritto, se si arrivasse ad una formalizzazione del testo, i laureati magistrali in Scienze e tecnologie alimentari ed in Scienze viticole ed enologiche, paradossalmente, non potranno insegnare la disciplina di "Trasformazione dei prodotti", né "Enologia" presso la articolazione "Viticultura ed enologia" degli Istituti Tecnici. Analogamente accadrebbe ai laureati magistrali in scienze e tecnologie alimentari. Cioè i laureati con maggiore preparazione nel campo non potrebbero insegnare "Trasformazioni dei prodotti" ed "Enologia", mentre potrebbero farlo i laureati delle classi di laurea in scienze e tecnologie forestali ed ambientali o in scienze zootecniche e tecnologie animali. Infine è da osservare che le classi di laurea magistrale L/M 69, 73 e 86 sono anche titolo di accesso per la classe di concorso A-12 che confluirà nella nuova A-33.

Infine, se dovesse essere confermata questo tipo di discriminazione, è possibile prevedere che anche nell'anno di specializzazione per Enotecnico, non vi sarà spazio per i laureati magistrali in scienze e tecnologie alimentari.

### Possibili soluzioni

L'ideale sarebbe la creazione di una nuova classe di concorso delle tecnologie agroalimentari in cui confluisca la ex 12 A, la proposta è peraltro in linea con molte di quelle avanzate dal CNPI come la creazione di una specifica classe di concorso di Scienze, tecnologie e tecniche di produzioni animali (che deriverebbe dalla divisione della A-47). In subordine si potrebbero integrare gli insegnamenti previsti per la classe di concorso A-33. Di seguito vengono espone le due opzioni:

#### **1. Nuova classe di concorso: Scienze e tecnologie agroalimentari**

Derivata dallo sdoppiamento della prevista classe A-33 Scienze e tecnologie chimiche.

- nel settore relativo alla "Situazione precedente" si chiede di inserire il contenuto seguente:

12/A	Chimica Agraria
------	-----------------

- nel settore relativo agli “Indirizzi di Studi” inserire il contenuto seguente:

**ISTITUTO TECNICO: settore tecnologico AGRARIA, AGROALIMENTARE E AGROINDUSTRIA**

- Scienze integrate (Chimica)

**Articolazione “Produzioni e trasformazioni”**

- Trasformazione dei prodotti secondo biennio e quinto anno;

**Articolazione “Gestione dell’ambiente e del territorio”**

- Trasformazione dei prodotti secondo biennio e quinto anno,

**Articolazione “Viticultura ed enologia”**

- Trasformazione dei prodotti secondo biennio;

- Enologia quinto anno;

**ISTITUTO PROFESSIONALE settore servizi: SERVIZI PER L’AGRICOLTURA E LO SVILUPPO RURALE**

- Scienze integrate (Chimica);

- Chimica applicata e processi di trasformazione secondo biennio

## **2. Integrazione della classe di concorso A-33 Scienze e tecnologie chimiche**

- nel settore relativo agli “Indirizzi di Studi” sostituire il contenuto, relativo agli istituti del settore tecnologico AGRARIA, AGROALIMENTARE E AGROINDUSTRIA, con il seguente:

**ISTITUTO TECNICO: settore tecnologico AGRARIA, AGROALIMENTARE E AGROINDUSTRIA**

- Scienze integrate (Chimica)

**Articolazione “Produzioni e trasformazioni”**

- Trasformazione dei prodotti secondo biennio e quinto anno;

**Articolazione “Gestione dell’ambiente e del territorio”**

- Trasformazione dei prodotti secondo biennio e quinto anno,

**Articolazione “Viticultura ed enologia”**

- Trasformazione dei prodotti secondo biennio;

- Enologia quinto anno;