



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI PALERMO

Dipartimento: null

A.A. 2012/2013

PIANO DI STUDI DEL CORSO DI LAUREA IN VITICOLTURA ED ENOLOGIA

Obiettivi del Corso di Studi

Il Corso di Laurea in "Viticultura ed Enologia" fornisce le conoscenze di base nel campo della biologia, della tecnologia dei processi e dell'economia aziendale- connessi alla viticultura da vino e da tavola, alla produzione e valutazione qualitativa dei prodotti viti-vinicoli.

Inoltre il Corso trasmette conoscenze di base di economia aziendale, di mercato e di legislazione, delle principali metodologie e tecniche di analisi enologiche, per l'esecuzione e gestione degli interventi nell'ambiente in ambito viticolo ed enologico, necessari per la gestione della intera filiera produttiva vitivinicola,.

Il Laureato nel Corso di Laurea in "Viticultura ed Enologia" acquisisce una conoscenza di base su materie propedeutiche quali matematica, statistica, fisica, chimica, biologia vegetale e genetica agraria, indispensabili per la comprensione dei fondamenti delle materie professionali del settore. Tali conoscenze consentono di raggiungere un livello di preparazione professionale che comprende i principi della biochimica e della microbiologia, gli elementi delle scienze del suolo, degli impianti irrigui, delle tecniche di allevamento e difesa della vite, dei processi enologici produttivi, dei controlli della qualità sui prodotti ottenuti e della gestione economica della filiera viti-vinicola. Nella sua formazione il Laureato matura competenze riguardanti la biologia della vite e degli organismi protecnologici e alterativi, le tematiche legate alla qualità fisica, chimica e biologica del suolo, l'impianto del vigneto e la sua gestione agronomica, le tecnologie enologiche di processo, le analisi chimico-fisiche, sensoriali e microbiologiche finalizzate al controllo dei processi produttivi vitivinicoli, per l'esecuzione di modalità di intervento operative mirate a conseguire il massimo risultato ottenibile nel settore produttivo viti-vinicolo. Parimenti acquisisce le conoscenze relative alle principali normative di settore e dei principi di economia aziendale ed estimo adeguate per lo svolgimento di attività professionali autonome quali pianificazione, sviluppo e gestione di imprese viti-vinicole, stime dei beni fondiari, di mezzi tecnici, di impianti e prodotti viti-vinicoli.

Il profilo richiede la capacità dialettica necessaria a divulgare e argomentare le proprie idee tecniche con gli specialisti del settore e i non-specialisti, una sufficiente padronanza della lingua inglese o una lingua di altra nazione europea, indispensabile per la lettura e interpretazione di testi tecnici, per scambi di natura professionale e la divulgazione delle conoscenze di base.

Il livello di preparazione che i laureati conseguono deve consentire, comunque, di operare in tutti i paesi dell'U.E.. La formazione acquisita consente di operare, nell'ambito delle competenze previste per il professionista junior ai sensi della citata legge, nei seguenti campi:

" direzione, amministrazione, nonché consulenza in aziende vitivinicole per la produzione e trasformazione dell'uva e dei prodotti derivati, affinamento, conservazione, imbottigliamento e commercializzazione dei vini;

" direzione, amministrazione, nonché consulenza in aziende vitivinicole, con particolare riferimento alla scelta varietale, all'impianto del vigneto, alla conduzione ed agli aspetti fitosanitari dei vigneti;

" direzione ed espletamento di funzioni di carattere vitivinicolo in enti, associazioni e consorzi;

" esecuzione di analisi microbiologiche, chimico-fisiche e sensoriali dell'uva, dei mosti e dei vini con valutazione dei risultati per il controllo della qualità e per la valorizzazione dei costituenti nutraceutici dei prodotti ottenuti;

" collaborazione, in fase di progettazione delle aziende, nella scelta della tecnologia funzionale all'ottimizzazione dei processi produttivi viticoli ed enologici;

" organizzazione aziendale della distribuzione e della commercializzazione dei prodotti vitivinicoli.

Inoltre, sulla base delle competenze di carattere generale acquisite durante il corso di studi, il Laureato in "Viticultura ed Enologia" potrà svolgere le sue attività presso industrie alimentari di prodotti trasformati per via fermentativa.

L'attività didattica sarà svolta con lezioni, esercitazioni di laboratorio e di campo e prove in itinere.

L'iscrizione al Corso è regolata in conformità alle norme di accesso agli studi universitari. Il Corso è organizzato in numero programmato di studenti, definito ogni anno dal Consiglio di Facoltà.

Per l'ammissione al Corso è previsto un test di ingresso articolato in una prova scritta (test a risposte multiple) di cultura generale e scientifica e nella valutazione dei titoli. Tale test consentirà inoltre, di verificare la preparazione culturale e scientifica degli allievi.

Il tempo previsto per il conseguimento della laurea è di tre anni accademici. Per conseguire il titolo finale, lo studente deve

Legenda: Per. = periodo o semestre, Val. = Valutazione (V=voto, G=giudizio), TAF= Tipologia Attività Formativa (A=base, B=caratterizzante, C=Affine, S=stages, D=a scelta, F=altre)

aver acquisito 180 crediti universitari (CFU), compresi quelli relativi alla conoscenza di una lingua dell'Unione Europea, oltre l'italiano, fatte salve le norme speciali per la tutela delle minoranze linguistiche. Il Corso di Studio si articola in un percorso didattico formato da 19 esami obbligatori ed 1 a scelta dello studente, cui si aggiungono un test di abilità informatica, la prova di lingua, il tirocinio pratico-applicativo presso strutture convenzionate (CFU 9) e la prova finale su tematiche specifiche del corso di studio.

I 12 CFU a scelta dello studente possono essere acquisiti, in accordo con l'art.10, comma 5, lettera a) del D.M. 270/04, scegliendo liberamente tra le discipline attivate dagli altri Corsi di Laurea della Facoltà di Agraria di Palermo e da altre Facoltà dell'Ateneo e di altri Atenei Italiani e Stranieri.

Al termine del Corso di studio lo studente consegue il titolo di Dottore in "Viticultura ed Enologia" e, previo superamento dell'esame di stato di abilitazione professionale, è iscrivibile alla sezione B (Dottore Agronomo Junior) dell'albo professionale dell'Ordine dei Dottori Agronomi e Forestali.

I Laureati in "Viticultura ed Enologia" saranno abilitati allo svolgimento della professione di Enologo in Italia secondo quanto previsto dalla legge 129/91 e successive modificazioni.

Sbocchi occupazionali

I laureati in "Viticultura ed Enologia" saranno abilitati allo svolgimento della professione di Enologo in Italia secondo quanto previsto dalla legge 129/91 e successive modificazioni.

La formazione acquisita consentirà di operare, nell'ambito delle competenze previste per il professionista junior ai sensi della citata legge, nei seguenti campi:

- direzione, amministrazione, nonché consulenza in aziende vitivinicole per la produzione e trasformazione dell'uva e dei prodotti derivati, l'affinamento, la conservazione, l'imbottigliamento e la commercializzazione dei vini;
- direzione, amministrazione, nonché consulenza in aziende vitivinicole, con particolare riferimento alla scelta varietale, all'impianto, alla conduzione ed agli aspetti fitosanitari dei vigneti;
- direzione ed espletamento di funzioni di carattere vitivinicolo in enti, associazioni e consorzi;
- esecuzione di analisi microbiologiche, chimico-fisiche e sensoriali dell'uva, dei mosti e dei vini con valutazione dei risultati per il controllo della qualità e per la valorizzazione dei costituenti nutraceutici dei prodotti ottenuti;
- collaborazione, in fase di progettazione delle aziende, nella scelta della tecnologia funzionale all'ottimizzazione dei processi produttivi viticoli ed enologici;
- organizzazione aziendale della distribuzione e della commercializzazione dei prodotti vitivinicoli estesa alla comunicazione, marketing e promozione.

Inoltre, sulla base delle competenze di carattere generale acquisite durante il corso di studi, il laureato in "Viticultura ed Enologia" potrà svolgere le sue attività presso industrie alimentari di prodotti trasformati per via fermentativa.

Caratteristiche della prova finale

La Laurea si consegue con il superamento della prova finale (esame di Laurea). Per essere ammesso all'esame di Laurea lo studente deve: - Aver superato gli esami di profitto ed aver acquisito i crediti formativi universitari relativi alle discipline di base, caratterizzanti ed integrative, alle discipline di libera scelta, alla conoscenza della lingua straniera e all'acquisizione di abilità informatiche come previsto in tabella; - Aver effettuato un tirocinio presso una struttura dell'Università o altro ente pubblico o privato, come previsto dal regolamento didattico; - Aver preparato un elaborato scritto sulle attività di tirocinio che costituirà argomento di specifica valutazione. L'esame di laurea consisterà nella discussione dell'elaborato scritto di fronte ad una commissione di docenti nominata dagli organi accademici competenti. Scopo della prova finale è la verifica della capacità del laureando sia di redigere un elaborato scritto relativo alla sua formazione accademica, sia di sostenerne gli argomenti di fronte ad esperti di settore o meno.

Insegnamenti 1 ° anno	CFU	Per	V\W	SSD	TAF
01900 - CHIMICA GENERALE ED INORGANICA <i>Saiano(RU)</i>	6	1	V \ 1	CHIM/03	A
13662 - ISTITUZIONI DI ECONOMIA E STATISTICA C.I. - ELEMENTI DI STATISTICA <i>Ingrassia(CU)</i>	9 3	1 1	V \ 1	SECS-S/01	C
- ISTITUZIONI DI ECONOMIA <i>Galati(PA)</i>	6	1		AGR/01	B
04872 - MATEMATICA <i>Sciacca(PA)</i>	6	1	V \ 1	MAT/01	A
03927 - INFORMATICA <i>Grillone(PC)</i>	3	1	G \ 0		F
04163 - LABORATORIO DI CHIMICA <i>Alonzo(PO)</i>	3	1	G \ 0		F
04735 - LINGUA STRANIERA U.E.	3	1	G \ 0		E
01647 - BIOLOGIA VEGETALE C.I. - BOTANICA SISTEMATICA <i>Mazzola(PO)</i>	9 3	2 2	V \ 1	BIO/02	A
- MORFOLOGIA E FISIOLOGIA VEGETALE <i>Domina(PA)</i>	6	2		BIO/03	A

Legenda: Per. = periodo o semestre, Val. = Valutazione (V=voto, G=giudizio), TAF= Tipologia Attività Formativa (A=base, B=caratterizzante, C=Affine, S=stages, D=a scelta, F=altre)

Insegnamenti 1 ° anno	CFU	Per	V\W	SSD	TAF
01933 - CHIMICA ORGANICA <i>Laudicina(PA)</i>	6	2	V \ 1	CHIM/06	A
03245 - FISICA <i>Pampalone(RD)</i>	6	2	V \ 1	FIS/01	A

51

Insegnamenti 2 ° anno	CFU	Per	V\W	SSD	TAF
12520 - AGRONOMIA ED ELEMENTI DI GENETICA C.I.	9	1	V \ 1		
- AGRONOMIA <i>Gristina(PO)</i>	6	1		AGR/02	B
- ELEMENTI DI GENETICA <i>Venezia(PA)</i>	3	1		AGR/07	C
01395 - ARBORICOLTURA GENERALE <i>Motisi(PO)</i>	6	1	V \ 1	AGR/03	B
16099 - PROCESSI BIOLOGICI <i>Romano(SD)</i>	6	1	V \ 1	AGR/15	B
15449 - SCIENZA DEL SISTEMA SUOLO-PIANTA C.I.	12	1	V \ 1		
- CHIMICA AGRARIA <i>Badalucco(PO)</i>	9	1		AGR/13	C
- ELEMENTI DI PEDOLOGIA <i>Raimondi(PA)</i>	3	1		AGR/14	C
15488 - ECONOMIA E POLITICA VITIVINICOLA <i>Chironi(PA)</i>	6	2	V \ 1	AGR/01	B
16098 - MICROBIOLOGIA ENOLOGICA <i>Moschetti(PO)</i>	9	2	V \ 1	AGR/16	B
12526 - SCIENZA E TECNICA VITICOLA C.I.	12	2	V \ 1		
- GESTIONE DEL VIGNETO <i>Barbagallo(PA)</i>	6	2		AGR/03	B
- IMPIANTI VITICOLI <i>Barbagallo(PA)</i>	6	2		AGR/03	B

60

Insegnamenti 3 ° anno	CFU	Per	V\W	SSD	TAF
15445 - ANALISI STRUMENTALI <i>Corona(PA)</i>	6	1	V \ 1	AGR/15	B
12531 - IMPIANTI IRRIGUI IN VITICOLTURA <i>D'Asaro(PQ)</i>	6	1	V \ 1	AGR/08	C
15444 - PROCESSI ENOLOGICI E VINIFICAZIONI SPECIALI <i>Corona(PA)</i>	9	1	V \ 1	AGR/15	B
07553 - TIROCINIO	9	1	G \ 0		F
05917 - PROVA FINALE	5	1	G \ 0		E
03018 - ENTOMOLOGIA E ACAROLOGIA VITICOLA <i>Lo Pinto(RU)</i>	6	2	V \ 1	AGR/11	B
15446 - MECCANIZZAZIONE VITICOLA ED IMPIANTI ENOLOGICI <i>Catania(PA)</i>	10	2	V \ 1	AGR/09	B
05595 - PATOLOGIA VITICOLA <i>Mondello(PC)</i>	6	2	V \ 1	AGR/12	B
Attiv. form. a scelta dello studente (consigliate)	12				D

69

GRUPPI DI ATTIVITA' FORMATIVE OPZIONALI

Attiv. form. a scelta dello studente (consigliate)	CFU	Per	V\W	SSD	TAF
16357 - ANALISI CHIMICO-FISICA DEI SUOLI AGRARI <i>Laudicina(PA)</i>	3	2	V \ 1	AGR/13	D

Legenda: Per. = periodo o semestre, Val. = Valutazione (V=voto, G=giudizio), TAF= Tipologia Attività Formativa (A=base, B=caratterizzante, C=Affine, S=stages, D=a scelta, F=altre)

GRUPPI DI ATTIVITA' FORMATIVE OPZIONALI

Attiv. form. a scelta dello studente (consigliate)	CFU	Per	V\W	SSD	TAF
16306 - ANALISI SENSORIALI <i>Scacco(PC)</i>	3	1	V \ 1	AGR/15	D
08043 - LINGUAGGIO E COMUNICAZIONE DEL VINO <i>Chironi(PA)</i>	3	2	V \ 1	AGR/01	D
08039 - PROGETTAZIONE E GESTIONE DELLA CANTINA <i>Vallone(PA)</i>	3	2	V \ 1	AGR/10	D
08042 - RICONOSCIMENTO VARIETALE E AMPELOGRAFIA <i>Di Lorenzo(PO)</i>	3	2	V \ 1	AGR/03	D
16305 - TECNOLOGIA DEI VINI DOLCI E LIQUOROSI <i>Alagna(PC)</i>	3	2	V \ 1	AGR/15	D
12530 - VITICOLTURA DA TAVOLA <i>Di Lorenzo(PO)</i>	3	2	V \ 1	AGR/03	D

PROPEDEUTICITA' TRA INSEGNAMENTI

- 01933 - CHIMICA ORGANICA
01900 - CHIMICA GENERALE ED INORGANICA
- 12526 - SCIENZA E TECNICA VITICOLA C.I.
01395 - ARBORICOLTURA GENERALE
- 15449 - SCIENZA DEL SISTEMA SUOLO-PIANTA C.I.
01933 - CHIMICA ORGANICA