



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI PALERMO

Dipartimento: Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali

A.A. 2018/2019

PIANO DI STUDI DEL CORSO DI LAUREA IN VITICOLTURA ED ENOLOGIA

Obiettivi del Corso di Studi

Obiettivi specifici:

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 viticoltura 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 Dipartimento.

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.

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)

Il tempo previsto per il conseguimento della laurea è di tre anni accademici. Per conseguire il titolo finale, lo studente deve 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, 12 CFU a scelta dello studente, laboratori di inglese professionale, chimica, analisi sensoriale, impianti e misure idrauliche, il tirocinio pratico-applicativo presso strutture convenzionate (CFU 6) e la prova finale su tematiche specifiche del corso di studio (3 CFU).

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 del Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali e da altri Dipartimenti dell'Ateneo, Altri Atenei Italiani e Stranieri.

Al termine del Corso di studio lo studente consegue il titolo di Dottore in "Viticoltura 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 "Viticoltura ed Enologia" saranno abilitati allo svolgimento della professione di Enologo in Italia secondo quanto previsto dalla legge 129/91 e successive modificazioni.

Sbocchi occupazionali

Profilo:

Enologo, agronomo junior, Tecnico dei prodotti alimentari

Funzioni:

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.

Competenze:

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

Sbocchi:

Sulla base delle competenze di carattere generale acquisite durante il corso di studi, il Laureato in "Viticoltura ed Enologia" potrà svolgere le sue attività presso industrie alimentari di prodotti trasformati per via fermentativa, presso aziende vitivinicole svolgendo il ruolo di enologo e presso studi associati di consulenza vitivinicola. inoltre la laurea consente di poter gestire in prima persona un'azienda ad indirizzo vitivinicolo per l'impianto e gestione del vigneto, trasformazione e commercializzazione del prodotto. La laurea in Viticoltura ed Enologia consente l'accesso alla Laurea Magistrale Interateneo in Scienze Viticole ed Enologiche

Caratteristiche della prova finale

Per conseguire la Laurea in Viticoltura ed Enologia lo/la studente/ssa deve: - Aver acquisito i 180 crediti formativi universitari relativi alle discipline di base, caratterizzanti ed integrative, alle discipline di libera scelta, alla conoscenza della lingua straniera come previsto in tabella, compreso i 6 CFU relativi al tirocinio presso una struttura dell'Università o altro ente pubblico o privato, come previsto dal regolamento didattico e i 3 CFU relativi alla prova finale; La prova finale ha l'obiettivo di verificare il livello di maturità e la capacità critica del laureando con riferimento agli apprendimenti e alle conoscenze acquisite, a completamento delle attività previste dall'ordinamento didattico. La prova finale consiste in una prova orale secondo modalità definite dal regolamento sulla prova finale del Corso di Laurea per ogni A.A. , nel rispetto ed in coerenza della tempistica, delle prescrizioni ministeriali e delle inerenti linee guida di Ateneo.

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.	9	1	V \ 1		
- ELEMENTI DI STATISTICA <i>Migliore(PA)</i>	3	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/07	A
04735 - LINGUA STRANIERA U.E.	3	1	G \ 0		E
01646 - BIOLOGIA VEGETALE <i>Domina(PA)</i>	8	2	V \ 1	BIO/03	A
01933 - CHIMICA ORGANICA <i>Maggio(RU)</i>	6	2	V \ 1	CHIM/06	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
03245 - FISICA <i>Buscarino(PA)</i>	6	2	V \ 1	FIS/01	A
04163 - LABORATORIO DI CHIMICA <i>De Pasquale(PA)</i>	3	2	G \ 0		F

47

Insegnamenti 2 ° anno	CFU	Per	V\W	SSD	TAF
19157 - AGRONOMIA E GESTIONE DEL SUOLO	9	1	V \ 1		
- AGRONOMIA <i>Novara(RD)</i>	6	1		AGR/02	B
- ELEMENTI DI PEDOLOGIA <i>Scalenghe(PA)</i>	3	1		AGR/14	C
01395 - ARBORICOLTURA GENERALE <i>Motisi(PO)</i>	6	1	V \ 1	AGR/03	B
15480 - BIOCHIMICA AGRARIA E CHIMICA DEL SUOLO <i>Badalucco(PO)</i>	9	1	V \ 1	AGR/13	B
19253 - PROCESSI BIOLOGICI IN ENOLOGIA <i>Cinquanta(PO)</i>	6	1	V \ 1	AGR/15	B
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
05595 - PATOLOGIA VITICOLA <i>Bella(RD)</i>	6	2	V \ 1	AGR/12	B
01102 - VITICOLTURA <i>Barbagallo(PA)</i>	9	2	V \ 1	AGR/03	B

60

Insegnamenti 3 ° anno	CFU	Per	V\W	SSD	TAF
19153 - CONTROLLO DI QUALITA' NELLA FILIERA VITIVINICOLA	9	1	V \ 1		
- ANALISI STRUMENTALI <i>Squadrito(PC)</i>	6	1		AGR/15	C
- CONTROLLO MICROBIOLOGICO <i>Moschetti(PO)</i>	3	1		AGR/16	C
15444 - PROCESSI ENOLOGICI E VINIFICAZIONI SPECIALI <i>Corona(PA)</i>	9	1	V \ 1	AGR/15	B
19156 - LABORATORIO DI ANALISI SENSORIALE <i>Scacco(PC)</i>	3	1	G \ 0		F
19600 - LABORATORIO DI INGLESE PROFESSIONALIZZANTE <i>Rinaldi(PC)</i>	3	1	G \ 0		F
11304 - SEMINARIO PROFESSIONALIZZANTE	1	1	G \ 0		F
07553 - TIROCINIO	6	1	G \ 0		F
03018 - ENTOMOLOGIA E ACAROLOGIA VITICOLA <i>Peri(PA)</i>	6	2	V \ 1	AGR/11	B
13750 - GESTIONE DEL VIGNETO C.I.	9	2	V \ 1		
- IMPIANTI IRRIGUI <i>Pampalone(RD)</i>	3	2		AGR/08	C
- TECNICA VITICOLA <i>Pisciotta(RU)</i>	6	2		AGR/03	B
15446 - MECCANIZZAZIONE VITICOLA ED IMPIANTI ENOLOGICI <i>Catania(PA)</i>	9	2	V \ 1	AGR/09	B
19155 - LABORATORIO DI IMPIANTI E MISURE IDRAULICHE <i>Pampalone(RD)</i>	3	2	G \ 0		F
05917 - PROVA FINALE	3	2	V \ 1		E

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 3 ° anno	CFU	Per	V\W	SSD	TAF
Attiv. form. a scelta dello studente (consigliate)	12				D
	73				

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>Badalucco(PO)</i>	3	1	V \ 1	AGR/13	D
19154 - MARKETING DEL VINO <i>Chironi(PA)</i>	3	2	V \ 1	AGR/01	D
16305 - TECNOLOGIA DEI VINI DOLCI E LIQUOROSI <i>Alagna(PC)</i>	3	2	V \ 1	AGR/15	D
17161 - 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
- 15444 - PROCESSI ENOLOGICI E VINIFICAZIONI SPECIALI
 - 01900 - CHIMICA GENERALE ED INORGANICA
 - 01933 - CHIMICA ORGANICA
- 15480 - BIOCHIMICA AGRARIA E CHIMICA DEL SUOLO
 - 01933 - CHIMICA ORGANICA
- 19253 - PROCESSI BIOLOGICI IN ENOLOGIA
 - 01900 - CHIMICA GENERALE ED INORGANICA
 - 01933 - CHIMICA ORGANICA

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)