



# UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI PALERMO

**Dipartimento: Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali**

**A.A. 2019/2020**

## **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.

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

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)

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. - ELEMENTI DI STATISTICA <i>Barone(PA)</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/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
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

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 2 ° anno	CFU	Per	V\W	SSD	TAF
19157 - AGRONOMIA E GESTIONE DEL SUOLO	9	1	V \ 1		
- AGRONOMIA Novara(RD)	6	1		AGR/02	B
- ELEMENTI DI PEDOLOGIA	3	1		AGR/14	C
01395 - ARBORICOLTURA GENERALE Motisi(PO)	6	1	V \ 1	AGR/03	B
15480 - BIOCHIMICA AGRARIA E CHIMICA DEL SUOLO Badalucco(PO)	9	1	V \ 1	AGR/13	B
19253 - PROCESSI BIOLOGICI IN ENOLOGIA Cinquanta(PO)	6	1	V \ 1	AGR/15	B
15488 - ECONOMIA E POLITICA VITIVINICOLA Chironi(PA)	6	2	V \ 1	AGR/01	B
16098 - MICROBIOLOGIA ENOLOGICA Moschetti(PO)	9	2	V \ 1	AGR/16	B
05595 - PATOLOGIA VITICOLA Bella(RD)	6	2	V \ 1	AGR/12	B
01102 - VITICOLTURA Barbagallo(PA)	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	6	1		AGR/15	C
- CONTROLLO MICROBIOLOGICO Moschetti(PO)	3	1		AGR/16	C
15444 - PROCESSI ENOLOGICI E VINIFICAZIONI SPECIALI Corona(PA)	9	1	V \ 1	AGR/15	B
19156 - LABORATORIO DI ANALISI SENSORIALE	3	1	G \ 0		F
19155 - LABORATORIO DI IMPIANTI E MISURE IDRAULICHE	3	1	G \ 0		F
19600 - LABORATORIO DI INGLESE PROFESSIONALIZZANTE	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 Peri(PA)	6	2	V \ 1	AGR/11	B
13750 - GESTIONE DEL VIGNETO C.I.	9	2	V \ 1		
- IMPIANTI IRRIGUI	3	2		AGR/08	C
- TECNICA VITICOLA Pisciotta(RU)	6	2		AGR/03	B
15446 - MECCANIZZAZIONE VITICOLA ED IMPIANTI ENOLOGICI Catania(PA)	9	2	V \ 1	AGR/09	B
05917 - PROVA FINALE	3	2	V \ 1		E
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 Laudicina(PA)	3	2	V \ 1	AGR/13	D
19154 - MARKETING DEL VINO Chironi(PA)	3	2	V \ 1	AGR/01	D
16305 - TECNOLOGIA DEI VINI DOLCI E LIQUOROSI	3	2	V \ 1	AGR/15	D
17161 - VITICOLTURA DA TAVOLA Di Lorenzo(PO)	3	2	V \ 1	AGR/03	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**

## **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