

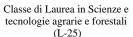
UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI PALERMO

Dipartimento: null A.A. 2013/2014

PIANO DI STUDI DEL CORSO DI LAUREA IN VITICOLTURA ED ENOLOGIA

Caratteristiche











TRAPAN



ACCESSO PROGRAMMATO



2138

Obiettivi del Corso di Studi

all Corso di Laurea in "Viticoltura 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 "Viticoltura 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 qualita'-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 qualita'-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 modalita'- 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 attivita'- 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 capacita'- 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, noncha' consulenza in aziende vitivinicole per la produzione e trasformazione dell'uva e dei prodotti derivati, affinamento, conservazione, imbottigliamento e commercializzazione dei vini;
- " direzione, amministrazione, noncha' 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 qualita'- 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 "Viticoltura ed

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)

26 aprile 2024

Enologia" potra'- svolgere le sue attivita'- presso industrie alimentari di prodotti trasformati per via fermentativa.

L'attivita'- didattica sara'- svolta con lezioni, esercitazioni di laboratorio e di campo e prove in itinere.

L'iscrizione al Corso a' regolata in conformita'- alle norme di accesso agli studi universitari. Il Corso a' organizzato in numero programmato di studenti, definito ogni anno dal Consiglio di Facolta'-.

Per l'ammissione al Corso a' 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 consentira'- inoltre, di verificare la preparazione culturale e scientifica degli allievi.

Il tempo previsto per il conseguimento della laurea a' 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 ed 1 a scelta dello studente, cui si aggiungono un test di abilita'- 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 Facolta'- di Agraria di Palermo e da altre Facolta'- dell'Ateneo e di 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, a' 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

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.

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

- direzione, amministrazione, noncha' 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, noncha' 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 qualita' 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 "Viticoltura ed Enologia" potra' svolgere le sue attivita' 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 abilita'- informatiche come previsto in tabella; - Aver effettuato un tirocinio presso una struttura dell'Universita'- o altro ente pubblico o privato, come previsto dal regolamento didattico; - Aver preparato un elaborato scritto sulle attivita'- di tirocinio che costituira'- argomento di specifica valutazione. L'esame di laurea consistera'- nella discussione dell'elaborato scritto di fronte ad una commissione di docenti nominata dagli organi accademici competenti. Scopo della prova finale a' la verifica della capacita'- 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	Sem.	Val.	SSD	TAF
01900 - CHIMICA GENERALE ED INORGANICA Saiano(RU)	6	1	V	CHIM/03	A
13662 - ISTITUZIONI DI ECONOMIA E STATISTICA C.I.	9	1	V		
- ELEMENTI DI STATISTICA Ingrassia(RD)	3	1		SECS-S/01	С
- ISTITUZIONI DI ECONOMIA Galati(PO)	6	1		AGR/01	В
04872 - MATEMATICA Sciacca(PA)	6	1	V	MAT/01	A
03927 - INFORMATICA Grillone(PC)	3	1	G		F

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)

26 aprile 2024 2

Insegnamenti 1 ° anno	CFU	Sem.	Val.	SSD	TAF
04163 - LABORATORIO DI CHIMICA De Pasquale(PA)	3	1	G		F
04735 - LINGUA STRANIERA U.E.	3	1	G		Е
01647 - BIOLOGIA VEGETALE C.I.	9	2	V		
- BOTANICA SISTEMATICA Mazzola(PO)	3	2		BIO/02	A
- MORFOLOGIA E FISIOLOGIA VEGETALE Domina(PA)	6	2		BIO/03	A
01933 - CHIMICA ORGANICA Laudicina(PO)	6	2	V	CHIM/06	A
03245 - FISICA Pampalone(PA)	6	2	V	FIS/01	A

51

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

60

Insegnamenti 3 ° anno	CFU	Sem.	Val.	SSD	TAF
15445 - ANALISI STRUMENTALI Squadrito(PC)	6	1	V	AGR/15	В
12531 - IMPIANTI IRRIGUI IN VITICOLTURA D'Asaro(PQ)	6	1	V	AGR/08	С
15444 - PROCESSI ENOLOGICI E VINIFICAZIONI SPECIALI Corona(PO)	9	1	V	AGR/15	В
07553 - TIROCINIO	9	1	G		F
05917 - PROVA FINALE	5	1	G		Е
03018 - ENTOMOLOGIA E ACAROLOGIA VITICOLA Peri(PO)	6	2	V	AGR/11	В
15446 - MECCANIZZAZIONE VITICOLA ED IMPIANTI ENOLOGICI Catania(PO)	10	2	V	AGR/09	В

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

26 aprile 2024 3

Insegnamenti 3 ° anno	CFU	Sem.	Val.	SSD	TAF
05595 - PATOLOGIA VITICOLA	6	2	V	AGR/12	В
Attiv. form. a scelta dello studente (consigliate)	12				D

69

GRUPPI DI ATTIVITA' FORMATIVE OPZIONALI

Attiv. form. a scelta dello studente (consigliate)	CFU	Sem.	Val.	SSD	TAF
16357 - ANALISI CHIMICO-FISICA DEI SUOLI AGRARI Laudicina(PO)	3	1	V	AGR/13	D
16306 - ANALISI SENSORIALI Scacco(PC)	3	1	V	AGR/15	D
04160 - LABORATORIO DI CAD Morello(RU), Orlando(PA)	2	1	V	ING-IND/05	D
08043 - LINGUAGGIO E COMUNICAZIONE DEL VINO Chironi(PA)	3	2	V	AGR/01	D
08039 - PROGETTAZIONE E GESTIONE DELLA CANTINA Vallone(PA)	3	1	V	AGR/10	D
08042 - RICONOSCIMENTO VARIETALE E AMPELOGRAFIA Di Lorenzo(PO)	3	2	V	AGR/03	D
16305 - TECNOLOGIA DEI VINI DOLCI E LIQUOROSI Alagna(PC)	3	2	V	AGR/15	D
17161 - VITICOLTURA DA TAVOLA Di Lorenzo(PO)	3	2	V	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

26 aprile 2024 4