



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI PALERMO

Dipartimento: Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali

A.A. 2014/2015

PIANO DI STUDI DEL CORSO DI LAUREA IN VITICOLTURA ED ENOLOGIA

Caratteristiche



Classe di Laurea in Scienze e tecnologie agrarie e forestali (L-25)



3 ANNI



MARSALA



ACCESSO PROGRAMMATO



2138

Obiettivi del Corso di Studi

L'obiettivo del Corso di Laurea in "Viticoltura ed Enologia" è di fornire agli studenti solide conoscenze e competenze che si rendono necessarie per una corretta ed efficiente gestione tecnica ed economica delle imprese vitivinicole, nonché per svolgere attività di consulenza in cantine vitivinicole.

Il Corso è un punto di riferimento per coloro che intendono acquisire un'alta formazione e professionalità nel settore vitivinicolo, rispondendo alla manifestata esigenza delle imprese vitivinicole di figure professionali altamente qualificate in grado di affrontare le sfide che caratterizzano il settore in un mercato sempre più globalizzato.

In particolare, l'obiettivo del corso è quello di formare figure professionali in grado di:

- Amministrare e gestire imprese vitivinicole con particolare riferimento alle fasi di produzione (scelta varietale, impianto del vigneto, conduzione ed aspetti fitosanitari dei vigneti), trasformazione dell'uva e dei prodotti derivati, affinamento, conservazione, imbottigliamento e commercializzazione dei vini;
- Svolgere attività di consulenza in aziende vitivinicole;
- Adempiere a funzioni direttive in campo vitivinicolo in enti, associazioni e consorzi;
- Effettuare 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;
- Affrontare e risolvere le problematiche di gestione della cantina e dei processi enologici, nonché i problemi interfunzionali tra le diverse aree dell'azienda;
- Collaborare, in fase di progettazione delle aziende, nella scelta della tecnologia funzionale all'ottimizzazione dei processi produttivi viticoli ed enologici;
- Organizzazione aziendale della distribuzione e commercializzazione dei prodotti vitivinicoli.

Il percorso formativo fornisce le conoscenze di base su materie propedeutiche quali matematica, chimica, statistica, biologia e genetica agraria, nonché specifiche nei campi della microbiologia, delle scienze del suolo, delle tecniche di allevamento e difesa della vita, dei processi enologici, dei controlli di qualità, della gestione economia dell'azienda vitivinicola, del mercato delle produzioni vitivinicole e della legislazione vitivinicola.

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

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)

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

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. Il consiglio di Corso di Laurea in Viticoltura ed Enologia ha approvato il Regolamento per la prova finale (vedi allegato) nella seduta del 20.02.2013 che entrerà in vigore a partire dalla sessione di laurea autunnale 2013.

Insegnamenti 1 ° anno	CFU	Sem.	Val.	SSD	TAF
01900 - CHIMICA GENERALE ED INORGANICA <i>Saiano(RU)</i>	6	1	V	CHIM/03	A
13662 - ISTITUZIONI DI ECONOMIA E STATISTICA C.I.	9	1	V		
- ELEMENTI DI STATISTICA <i>Ingrassia(RD)</i>	3	1		SECS-S/01	C
- ISTITUZIONI DI ECONOMIA <i>Galati(PO)</i>	6	1		AGR/01	B
04872 - MATEMATICA <i>Sciacca(PA)</i>	6	1	V	MAT/01	A
03927 - INFORMATICA <i>Grillone(PC)</i>	3	1	G		F
04163 - LABORATORIO DI CHIMICA <i>De Pasquale(PA)</i>	3	1	G		F
04735 - LINGUA STRANIERA U.E.	3	1	G		E
01647 - BIOLOGIA VEGETALE C.I.	9	2	V		
- BOTANICA SISTEMATICA <i>Mazzola(PO)</i>	3	2		BIO/02	A
- MORFOLOGIA E FISIOLOGIA VEGETALE <i>Domina(PA)</i>	6	2		BIO/03	A
01933 - CHIMICA ORGANICA <i>Laudicina(PO)</i>	6	2	V	CHIM/06	A
03245 - FISICA <i>Buscarino(PA)</i>	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 <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	AGR/03	B
16099 - PROCESSI BIOLOGICI <i>Romano(SD)</i>	6	1	V	AGR/15	B
15449 - SCIENZA DEL SISTEMA SUOLO-PIANTA C.I.	12	1	V		
- CHIMICA AGRARIA <i>Badalucco(PO)</i>	9	1		AGR/13	C

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	Sem.	Val.	SSD	TAF
- ELEMENTI DI PEDOLOGIA <i>Scalenghe(PA)</i>	3	1		AGR/14	C
15488 - ECONOMIA E POLITICA VITIVINICOLA <i>Chironi(PA)</i>	6	2	V	AGR/01	B
16098 - MICROBIOLOGIA ENOLOGICA <i>Moschetti(PO)</i>	9	2	V	AGR/16	B
12526 - SCIENZA E TECNICA VITICOLA C.I.	12	2	V		
- 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	Sem.	Val.	SSD	TAF
15445 - ANALISI STRUMENTALI <i>Squadrito(PC)</i>	6	1	V	AGR/15	B
12531 - IMPIANTI IRRIGUI IN VITICOLTURA <i>D'Asaro(PQ)</i>	6	1	V	AGR/08	C
15444 - PROCESSI ENOLOGICI E VINIFICAZIONI SPECIALI <i>Corona(PO)</i>	9	1	V	AGR/15	B
07553 - TIROCINIO	9	1	G		F
05917 - PROVA FINALE	5	1	G		E
03018 - ENTOMOLOGIA E ACAROLOGIA VITICOLA <i>Peri(PO)</i>	6	2	V	AGR/11	B
15446 - MECCANIZZAZIONE VITICOLA ED IMPIANTI ENOLOGICI <i>Catania(PO)</i>	10	2	V	AGR/09	B
05595 - PATOLOGIA VITICOLA <i>Bella(PA)</i>	6	2	V	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	Sem.	Val.	SSD	TAF
16357 - ANALISI CHIMICO-FISICA DEI SUOLI AGRARI <i>Laudicina(PO)</i>	3	2	V	AGR/13	D
16306 - ANALISI SENSORIALI <i>Scacco(PC)</i>	3	1	V	AGR/15	D
04160 - LABORATORIO DI CAD	2	1	V	ING-IND/05	D
08043 - LINGUAGGIO E COMUNICAZIONE DEL VINO <i>Chironi(PA)</i>	3	2	V	AGR/01	D
08039 - PROGETTAZIONE E GESTIONE DELLA CANTINA <i>Vallone(PA)</i>	3	1	V	AGR/10	D
08042 - RICONOSCIMENTO VARIETALE E AMPELOGRAFIA <i>Di Lorenzo(PO)</i>	3	2	V	AGR/03	D
16305 - TECNOLOGIA DEI VINI DOLCI E LIQUOROSI <i>Alagna(PC)</i>	3	2	V	AGR/15	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	Sem.	Val.	SSD	TAF
17161 - VITICOLTURA DA TAVOLA <i>Di Lorenzo(PO)</i>	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