



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI PALERMO

Dipartimento: Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali

A.A. 2023/2024

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 LIBERO



2138

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.

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 occupazionali

Profilo:

Esperto in Viticoltura ed Enologia

Funzioni:

La direzione e l'assolvimento di funzioni di carattere vitivinicolo in enti, associazioni e consorzi.

Collaborazione, in fase di progettazione ed organizzazione delle aziende e degli stabilimenti nella scelta della tecnologia funzionale all'ottimizzazione dei processi produttivi viticoli ed enologici.

Competenze:

La formazione acquisita consente di operare, nell'ambito delle competenze previste per il professionista junior ai sensi della legge 129 del 10/04/1991, nei seguenti campi: direzione, amministrazione, nonché consulenza in aziende vitivinicole per la produzione e trasformazione dell'uva e dei prodotti derivati, affinamento, conservazione, imbottigliamento, distribuzione e commercializzazione dei vini e dei prodotti derivati.

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.

Esecuzione di analisi microbiologiche, enochimiche, chimico-fisiche ed organolettiche 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.

Organizzazione aziendale della distribuzione e della commercializzazione dei prodotti vitivinicoli, compresi gli aspetti di comunicazione, di marketing e di immagine.

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.

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, affini ed integrative, di libera scelta, alla conoscenza della lingua straniera, compresi i 12 CFU relativi al tirocinio teorico-pratico in 2 fasi, nonché 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.

Insegnamenti 1° anno	CFU	Sem.	Val.	SSD	TAF
22439 - BIOLOGIA VEGETALE E GENETICA C.I.	11	1	V		
- BIOLOGIA VEGETALE Domina(PA)	8	1		BIO/03	A
- GENETICA AGRARIA Barbagallo(PA)	3	1		AGR/07	C
01900 - CHIMICA GENERALE ED INORGANICA Spinello(RD)	6	1	V	CHIM/03	A
04872 - MATEMATICA Siacca(PA)	6	1	V	MAT/07	A
19157 - AGRONOMIA E GESTIONE DEL SUOLO	9	2	V		
- AGRONOMIA Gristina(PO)	6	2		AGR/02	B
- ELEMENTI DI PEDOLOGIA Scalenghe(PA)	3	2		AGR/14	C
01933 - CHIMICA ORGANICA Fontana(RU)	6	2	V	CHIM/06	A
10462 - ECONOMIA E GESTIONE DELLE IMPRESE VITIVINICOLE Galati(PO)	6	2	V	AGR/01	B
03245 - FISICA Madonia(RD)	6	2	V	FIS/01	A
04163 - LABORATORIO DI CHIMICA Saiano(RU)	3	2	G		F
04735 - LINGUA STRANIERA U.E.	3	2	G		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 1 ° anno	CFU	Sem.	Val.	SSD	TAF
56					
Insegnamenti 2 ° anno	CFU	Sem.	Val.	SSD	TAF
01395 - ARBORICOLTURA GENERALE <i>Motisi(PO)</i>	6	1	V	AGR/03	B
15480 - BIOCHIMICA AGRARIA E CHIMICA DEL SUOLO <i>Badalucco(PO)</i>	9	1	V	AGR/13	B
19253 - PROCESSI BIOLOGICI IN ENOLOGIA <i>Pollon(RD)</i>	6	1	V	AGR/15	B
22436 - MARKETING DEL VINO E POLITICA VITIVINICOLA <i>Chironi(PA)</i>	6	2	V	AGR/01	B
16098 - MICROBIOLOGIA ENOLOGICA <i>Francesca(PA)</i>	9	2	V	AGR/16	B
05595 - PATOLOGIA VITICOLA <i>Bella(PA)</i>	6	2	V	AGR/12	B
01102 - VITICOLTURA <i>Barbagallo(PA)</i>	9	2	V	AGR/03	B
Stage, Tirocini, Altro	12				F
Attiv. form. a scelta dello studente (consigliate)	6				D

69

Insegnamenti 3 ° anno	CFU	Sem.	Val.	SSD	TAF
19153 - CONTROLLO DI QUALITA' NELLA FILIERA VITIVINICOLA	9	1	V		
- ANALISI STRUMENTALI	6	1		AGR/15	C
- CONTROLLO MICROBIOLOGICO <i>Francesca(PA)</i>	3	1		AGR/16	C
15444 - PROCESSI ENOLOGICI E VINIFICAZIONI SPECIALI <i>Corona(PO)</i>	9	1	V	AGR/15	B
19156 - LABORATORIO DI ANALISI SENSORIALE	3	1	G		F
11304 - SEMINARIO PROFESSIONALIZZANTE	1	1	G		F
03018 - ENTOMOLOGIA E ACAROLOGIA VITICOLA <i>Peri(PO)</i>	6	2	V	AGR/11	B
13750 - GESTIONE DEL VIGNETO C.I.	9	2	V		
- IMPIANTI IRRIGUI <i>Pampalone(PA)</i>	3	2		AGR/08	C
- TECNICA VITICOLA <i>Pisciotta(PA)</i>	6	2		AGR/03	B
15446 - MECCANIZZAZIONE VITICOLA ED IMPIANTI ENOLOGICI <i>Catania(PO)</i>	9	2	V	AGR/09	B
05917 - PROVA FINALE	3	2	V		E
Attiv. form. a scelta dello stud. (consigliate) II	6				D

55

GRUPPI DI ATTIVITA' FORMATIVE OPZIONALI

Stage, Tirocini, Altro	CFU	Sem.	Val.	SSD	TAF
22438 - TIROCINIO ALL'ESTERO	12	1	G		F
22437 - TIROCINIO IN ENOLOGIA	6	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)

GRUPPI DI ATTIVITA' FORMATIVE OPZIONALI

Stage, Tirocini, Altro	CFU	Sem.	Val.	SSD	TAF
22435 - TIROCINIO IN VITICOLTURA	6	1	G		F
Attiv. form. a scelta dello studente (consigliate)	CFU	Sem.	Val.	SSD	TAF
22446 - ADVANCED LAND EVALUATION FOR VINEYARD SITE SELECTION <i>Scalenghe(PO)</i>	3	1	V	AGR/14	D
16357 - ANALISI CHIMICO-FISICA DEI SUOLI AGRARI <i>Badalucco(PO)</i>	3	1	V	AGR/13	D
22445 - ANALISI STATISTICA DEI DATI IN VITICOLTURA ED ENOLOGIA	3	1	V	SECS-S/01	D
22441 - BIOCHIMICA DEI METABOLITI SECONDARI <i>Badalucco(PO)</i>	3	1	V	AGR/13	D
Attiv. form. a scelta dello stud. (consigliate) II	CFU	Sem.	Val.	SSD	TAF
22444 - CONTABILITÀ E TENUTA DEI REGISTRI DI CANTINA <i>Galati(PO)</i>	3	1	V	AGR/01	D
22440 - ENOTURISMO <i>Chironi(PO)</i>	3	1	V	AGR/01	D
22442 - ETICHETTATURA E CERTIFICAZIONE DI QUALITÀ <i>Altamore(PO)</i>	3	1	V	AGR/01	D
22443 - PROGETTAZIONE IMPIANTI IRRIGUI <i>Pampalone(PO)</i>	3	2	V	AGR/08	D
16305 - TECNOLOGIA DEI VINI DOLCI E LIQUOROSI	3	2	V	AGR/15	D
22447 - VITICOLTURA DA TAVOLA E SCELTA VARIETALE <i>Di Lorenzo(PO)</i>	3	2	V	AGR/03	D

PROPEDEUTICITA' TRA INSEGNAMENTI

- 01933 - CHIMICA ORGANICA
 - 01900 - CHIMICA GENERALE ED INORGANICA
- 15444 - PROCESSI ENOLOGICI E VINIFICAZIONI SPECIALI
 - 19253 - PROCESSI BIOLOGICI IN ENOLOGIA
- 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)