

Università	Università degli Studi di Napoli Federico II
Classe	L-25 R - Scienze e tecnologie agrarie e forestali
Nome del corso in italiano	Viticoltura ed Enologia <i>modifica di: Viticoltura ed Enologia (1405686)</i>
Nome del corso in inglese	Viticulture and Enology
Lingua in cui si tiene il corso	italiano
Codice interno all'ateneo del corso	DA5
Data di approvazione della struttura didattica	04/02/2025
Data di approvazione del senato accademico/consiglio di amministrazione	24/02/2025
Data della consultazione con le organizzazioni rappresentative a livello locale della produzione, servizi, professioni	08/01/2008 - 18/07/2024
Data del parere favorevole del Comitato regionale di Coordinamento	
Modalità di svolgimento	a. Corso di studio convenzionale
Eventuale indirizzo internet del corso di laurea	http://www.agraria.unina.it/didattica/corsi-di-laurea/lauree-triennali/viticultura-ed-enologia
Dipartimento di riferimento ai fini amministrativi	Agraria
EX facoltà di riferimento ai fini amministrativi	
Massimo numero di crediti riconoscibili	48 - max 48 CFU, da DM 931 del 4 luglio 2024
Corsi della medesima classe	• Scienze Agrarie, forestali e ambientali
Numero del gruppo di affinità	1

Obiettivi formativi qualificanti della classe: L-25 R Scienze e tecnologie agrarie e forestali

a) Obiettivi culturali della classe

I corsi della classe hanno come obiettivo quello di formare laureate e laureati esperti che:- posseggano conoscenze di base nei settori della matematica, statistica, informatica, fisica, chimica, biologia, orientate agli aspetti applicativi dei sistemi agro-alimentari, agro-industriali, agro-ambientali e forestali;

- conoscano i metodi disciplinari di indagine e siano in grado di utilizzare e finalizzare le conoscenze acquisite a soluzioni per intensificazione sostenibile (ambientali e socio-economiche) dei molteplici problemi applicativi dei settori agrario, agro-ambientale e forestale. In particolare, le laureate e i laureati nei corsi della classe devono possedere conoscenze e competenze operative e di laboratorio in uno o più dei settori indicati:- per il settore agrario con particolare riferimento a:- gestione e valorizzazione degli aspetti quantitativi e qualitativi delle produzioni agrarie (vegetali e zootecniche), dei loro trasformati e delle biomasse residuali;
- gestione e valorizzazione sostenibile delle risorse naturali agro-forestali (suolo, acqua, biodiversità) e degli agro-ecosistemi;
- gestione del territorio agrario e rurale, compresi gli aspetti pedologici, catastali, topografici, cartografici e paesaggistici;
- acquisizione di elementi per la stima dei beni fondiari, delle risorse naturali, dei mezzi tecnici, degli impianti e dei prodotti di interesse agrario, alimentare, ambientale, nonché dei servizi ecosistemici resi dall'agricoltura;
- conoscenze in ambito economico per la gestione dell'azienda agraria nei suoi rapporti con il mercato;
- acquisizione di elementi per la progettazione e gestione di strutture e impianti di interesse agrario;
- collaborare alla progettazione e saper gestire gli agro-ecosistemi urbani, destinati ad attività produttive, funzionali e di fruizione (verde urbano nelle sue diverse articolazioni).- per il settore forestale con particolare riferimento a:- gestione del territorio rurale e forestale, compresi gli aspetti pedologici, catastali, topografici e cartografici;
- protezione e gestione sostenibile delle risorse naturali (acqua, suolo, biodiversità), degli ecosistemi, dell'ambiente e delle foreste in aree rurali e montane;
- acquisizione di elementi di progettazione e gestione di lavori di carattere forestale, di difesa, restauro e recupero del territorio rurale e forestale;
- acquisizione di elementi di progettazione e gestione di interventi di sistemazione idraulico-forestale anche ai fini della mitigazione del rischio idrogeologico;
- gestione della produzione, dei sistemi di raccolta, della lavorazione, degli impieghi e della commercializzazione di prodotti legnosi e non legnosi di origine forestale;
- acquisizione di elementi per la valutazione e la valorizzazione delle risorse e dei servizi ecosistemici forestali;
- conoscenze in ambito economico per la gestione di aziende agro-silvo-pastorali;
- acquisizione di elementi di progettazione e gestione di interventi sulle infrastrutture verdi, il verde urbano e periurbano;
- protezione delle foreste dalle avversità biotiche ed abiotiche e tutela della biodiversità.

b) Contenuti disciplinari indispensabili per tutti i corsi della classe

I corsi della classe comprendono in ogni caso attività formative per fornire: - conoscenze di base della matematica, della fisica, della chimica inorganica e organica, della biologia per affrontare le problematiche specifiche del sistema agrario e forestale;

- conoscenze di base per la progettazione semplice di filiere agro-alimentari, agro-industriali, agro-ambientali e/o forestali;
- conoscenze degli strumenti utilizzati in termini di salvaguardia ambientale e di sicurezza di piani e opere propri del settore agrario e/o forestale e dei relativi ecosistemi;
- conoscenze dei contesti aziendali e di mercato e i relativi aspetti economico-gestionali, organizzativi propri del settore agrario e/o forestale.

c) Competenze trasversali non disciplinari indispensabili per tutti i corsi della classe

Le laureate e i laureati nei corsi della classe devono essere in grado di:- dialogare efficacemente e operare in gruppi interdisciplinari costituiti da esperti di diversi specifici settori applicativi delle scienze agrarie e forestali e di altri ad essi collegati, comprendendo le necessità degli ambiti in cui si troveranno a operare e partecipando alla ideazione ed esecuzione di soluzioni efficaci;

- agire in linea con i principi etici e deontologici e nel rispetto delle normative di settore;
- inserirsi nell'ambiente di lavoro dimostrando capacità di lavorare in gruppo e di prendere decisioni autonome;
- comunicare efficacemente, in forma scritta e orale, i risultati di analisi e sperimentazioni condotte e redigere relazioni tecniche;
- possedere gli strumenti di base per l'aggiornamento continuo delle proprie conoscenze nelle discipline tipiche delle scienze agrarie e forestali.

d) Possibili sbocchi occupazionali e professionali dei corsi della classe

Le laureate e i laureati della classe possono svolgere attività professionali in diversi ambiti e in particolare:- in ambito agrario:• progettazione di elementi dei sistemi agricoli, agroalimentari, zootecnici, forestali e ambientali e applicazione di tecnologie per la gestione delle produzioni agrarie, nei loro aspetti quantitativi, qualitativi ed ambientali;• collaborazione alla progettazione dei sistemi complessi agricoli, agroalimentari, zootecnici;• attività di condizionamento, trasformazione e commercializzazione dei prodotti, fornitura dei servizi, gestione tecnica ed economica delle imprese agro-industriali;• attività valutazione e stima di beni fondiari, impianti, mezzi tecnici e prodotti del settore agrario e delle loro trasformazioni;

- attività catastali, topografiche e cartografiche relative alle materie di competenza;• attività di protezione e gestione ecologicamente ed economicamente sostenibile delle risorse del territorio rurale;• gestione degli spazi a verde in ambito urbano e periurbano;• certificazione di qualità e analisi delle produzioni vegetali, animali, agroambientali e forestali;• consulenza nei settori delle produzioni vegetali, animali, della commercializzazione dei relativi prodotti, dell'agriturismo e del turismo rurale, della difesa dell'ambiente rurale e naturale, della pianificazione del territorio rurale, del verde pubblico e privato, del paesaggio agro-forestale. - in ambito forestale:• monitoraggio e analisi dell'ambiente e degli ecosistemi forestali;• attività catastali, topografiche

e cartografiche relative alle materie di competenza;• progettazione di elementi e collaborazione alla progettazione dei sistemi complessi in ambito forestale e gestione di lavori per la protezione del suolo con interventi di ingegneria agroambientale e forestale;• valutazione e stima di beni fondiari, impianti, mezzi tecnici e prodotti del settore forestale e delle loro trasformazioni;• produzione, sistemi di raccolta, trasformazione, lavorazione industriale e commercializzazione dei prodotti legnosi, anche per impieghi strutturali e di trasformazione chimico industriale ed energetica;• consulenza alla pianificazione e gestione delle infrastrutture verdi, del verde urbano e periurbano anche con riferimento alla forestazione urbana. • consulenza nei settori delle produzioni silvicolture e della commercializzazione dei relativi prodotti, dell'agriturismo e del turismo rurale, della difesa dell'ambiente forestale, della pianificazione del territorio e del paesaggio forestale.

e) Livello di conoscenza di lingue straniere in uscita dai corsi della classe

Oltre l'italiano, le laureate e i laureati dei corsi della classe devono essere in grado di utilizzare efficacemente, in forma scritta e orale, almeno una lingua dell'Unione Europea, con riferimento anche ai lessici disciplinari.

f) Conoscenze e competenze richieste per l'accesso a tutti i corsi della classe

Conoscenze di base di biologia, matematica, fisica e chimica come fornite dalle scuole secondarie di secondo grado.

g) Caratteristiche della prova finale per tutti i corsi della classe

La prova finale consiste nella predisposizione e discussione di un elaborato su temi coerenti con gli obiettivi formativi della classe.

h) Attività pratiche e/o laboratoriali previste per tutti i corsi della classe

I corsi della classe devono prevedere in relazione agli obiettivi specifici della classe un congruo numero di attività pratiche e/o di laboratorio di tipo specialistico (anche nell'ambito dei singoli insegnamenti) che consentano allo studente di applicare le conoscenze disciplinari, con particolare attenzione a quelle che rispecchiano le esigenze del mondo del lavoro.

i) Tirocini previsti per tutti i corsi della classe

I corsi della classe possono prevedere tirocini formativi presso enti o istituti di ricerca, aziende e amministrazioni pubbliche, organizzazioni del terzo settore, oltre a soggiorni di studio presso altre università italiane ed estere, anche nel quadro di accordi internazionali le cui finalità siano coerenti con gli obiettivi formativi della classe ai fini del successivo inserimento nel mondo del lavoro.

Sintesi della relazione tecnica del nucleo di valutazione

Il corso di laurea in Viticoltura ed enologia, proposto con la stessa denominazione, appartiene alla facoltà di Agraria. La facoltà nell'anno accademico 2007-2008 si articola in 6 corsi di laurea e 5 corsi di laurea specialistica. Ai sensi del D.M.270/2004 propone 4 corsi di laurea e 6 lauree magistrali.

Alla luce delle procedure di valutazione delineate nella parte generale e successivamente alle integrazioni richieste, il Nucleo ha rilevato per questo corso di laurea l'aderenza alle disposizioni normative in merito alla correttezza della progettazione e al contributo alla razionalizzazione e alla qualificazione dell'offerta formativa. In particolare le integrazioni richieste, rispetto alla prima formulazione del progetto, erano riferite a: 1) motivi dell'istituzione di più corsi nella stessa classe; 2) Criteri seguiti nella trasformazione del corso da ordinamento 509 a 270.

Sintesi della consultazione con le organizzazioni rappresentative a livello locale della produzione, servizi, professioni

La consultazione si è svolta attraverso un incontro avuto con alcune rappresentative a livello locale della produzione, servizi, professioni e attraverso scambio epistolare. Ad ognuno dei rappresentanti sono stati inviati i modelli RaD con l'invito a prendere parte all'incontro svoltosi l'8/1/2008 oppure, è stato chiesto di inviare commenti per via epistolare qualora impossibilitati a prendere parte alla riunione. Si è potuto constatare un generale apprezzamento per lo schema dell'offerta didattica elaborata dalla Facoltà, ed in particolare: (a) per il rafforzamento dei saperi di base; (b) per la semplificazione dell'offerta didattica di primo livello; (c) per l'attualità delle figure magistrali proposte, alcune delle quali rispondono alle nuove esigenze degli ambiti culturali che la Facoltà di Agraria ricopre.

In particolare il corso ha ricevuto il parere favorevole da parte del presidente degli enologi campani che ritiene l'offerta formativa adeguata alle esigenze della professione.

Il Coordinatore della Commissione per il Coordinamento didattico ha organizzato riunioni periodiche anche telematiche con il Presidente Pro-tempore dell'AssoEnologi Campania e con i Presidenti dei Consorzi di Tutela. L'AssoEnologi ha istituito la sezione Campana dell'Associazione presso la sede del corso di Laurea.

Gli incontri con i Presidenti dei Consorzi di Tutela hanno consentito di incrementare il numero delle convezioni con le cantine campane per effettuare gli stage degli studenti.

Inoltre ogni anno nel mese di dicembre è prevista una giornata di studio in cui gli operatori del settore incontrano gli studenti ed il mondo accademico per discutere delle problematiche relative alla viticoltura e l'enologia.

Obiettivi formativi specifici del corso e descrizione del percorso formativo

La finalità del corso di laurea in Viticoltura ed Enologia è quella di preparare tecnici con competenze specifiche nel settore, abilitati alla professione di Enologo in Italia e in Europa, in accordo con la legge 10 aprile 1991, n. 129.

Secondo una moderna concezione del processo produttivo del settore vitivinicolo, l'enologo deve possedere le competenze necessarie per affrontare tutti gli aspetti principali della filiera che va dall'impianto del vigneto fino alla commercializzazione del vino. A tal fine i laureati in Viticoltura ed Enologia devono raggiungere i seguenti obiettivi formativi:

a) conoscenza di base nei settori delle discipline matematiche, fisiche, chimiche e biologiche;

b) conoscenza delle tecniche relative alla progettazione, realizzazione e gestione dei vigneti;

c) conoscenze e competenze, operative e di laboratorio, con particolare riferimento alla scelta delle metodologie di vinificazione, di conservazione ed affinamento del vino ed al controllo delle produzioni enologiche;

d) conoscenza dei contesti aziendali e dei relativi aspetti economici, gestionali ed organizzativi propri del settore (gestione delle imprese, commercializzazione dei prodotti);

e) capacità di gestione delle problematiche qualitative e quantitative della produzione dell'uva;

f) capacità di gestione delle problematiche qualitative e quantitative della trasformazione dell'uva e della logistica distributiva del vino;

g) capacità di sviluppare progetti per l'utilizzazione e valorizzazione del potenziale produttivo viticolo, anche in un'ottica di sviluppo rurale, eco-compatibilità della produzione, tutela del paesaggio;

h) competenze nell'assistenza tecnica nel settore vitivinicolo;

i) essere in grado di utilizzare almeno una lingua dell'Unione Europea, oltre l'italiano;

j) essere in possesso di adeguate conoscenze che permettano l'uso degli strumenti informatici e di comunicazione, necessari nell'ambito specifico di competenza e per lo scambio di informazioni generali.

Il percorso didattico prevedrà le seguenti attività formative:

a) discipline per la formazione scientifica di base;

b) discipline per la formazione agronomica generale applicata alla viticoltura;

c) discipline inerenti alla conduzione e il controllo della trasformazione dell'uva;

d) discipline inerenti alla conoscenza degli aspetti economici e normativi del settore vitivinicolo.

Descrizione sintetica delle attività affini e integrative

Le attività affini e integrative sono definite nel dettaglio nel regolamento didattico del CdS in coerenza con gli obiettivi del percorso formativo e sono finalizzate all'acquisizione di conoscenze e abilità funzionalmente correlate al profilo culturale e professionale identificato dal CdS. Fanno parte delle attività affini e integrative i seguenti gruppi di discipline:

Discipline della fertilità e conservazione del suolo, per ampliare le competenze specifiche riguardanti i fondamenti di chimica e biochimica agraria e individuare strategie utili a preservare la nutrizione della vite e migliorare la fertilità del suolo.

Discipline dell'ingegneria agraria, per ampliare le competenze specifiche riguardanti l'impiantistica enologica e la meccanica agraria con l'obiettivo di comprendere le diverse operazioni unitarie relative agli strumenti tecnologici utilizzati nella filiera vitivinicola e sapere fare i calcoli per il dimensionamento e la verifica dell'efficienza delle singole operazioni unitarie sia in vigneto che in cantina.

Risultati di apprendimento attesi, espressi tramite i Descrittori europei del titolo di studio (DM 16/03/2007, art. 3, comma

Conoscenza e capacità di comprensione (knowledge and understanding)

I laureati in Viticoltura ed enologia dovranno avere acquisito le conoscenze necessarie a gestire l'intero processo produttivo vitivinicolo ed avere padronanza sia delle principali tecniche per la gestione e produzione della materia prima e del processo di vinificazione, così come quelle per la distribuzione e commercializzazione del prodotto vitivinicolo.

La conoscenza e la capacità di comprensione sono acquisite mediante lezioni frontali, esercitazioni di laboratorio, attività di tirocinio presso aziende vitivinicole convenzionate e lo studio personale su testi universitari. L'acquisizione ed effettiva comprensione di tali conoscenze saranno valutate mediante gli esami di profitto che durante la prova di accertamento finale e la valutazione della relazione finale relativa all'attività di tirocinio. La capacità dello studente di applicare le conoscenze durante il percorso formativo sarà valutata attraverso il superamento di prove pratiche e la discussione individuale di progetti riguardanti le diverse fasi del processo produttivo e di commercializzazione del vino.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione (applying knowledge and understanding)

Il Laureato in Viticoltura ed Enologia deve avere:

- 1) capacità di applicare la propria conoscenza scientifica di base per la comprensione dei problemi specifici del settore vitivinicolo;
- 2) capacità di controllo e supervisione tecnica e del rispetto normativo, incluso l'aspetto economico, dell'azienda vitivinicola;
- 3) capacità di realizzare sistemi sostenibili di produzione nel settore vitivinicolo;
- 4) capacità di comprensione interculturale per un'integrazione progettuale esecutiva con altre professionalità complementari (chimici, geologi, agronomi, architetti, economisti, ingegneri, ecc);
- 6) capacità di applicare le sue conoscenze ai fini delle utilizzazioni della materia prima nei processi di vinificazione più consoni a valorizzarne la qualità.

Modalità di conseguimento:

le capacità di applicare conoscenza e comprensione si conseguono mediante: esercitazioni in aula, in laboratorio, in vigna, in aziende vitivinicole e attraverso lo studio di casi applicativi. Un ruolo importante è svolto dall'elaborazione della prova finale.

Per quanto concerne gli strumenti didattici di verifica, si procederà alla valutazione, anche in sede di esame, di relazioni scritte sulle esercitazioni svolte e sulle attività di tirocinio svolte presso aziende vitivinicole convenzionate. Si valuteranno gli elaborati finali svolti sotto la guida dei docenti tutor per le attività di tirocinio e relatori per gli elaborati finali di tesi.

Autonomia di giudizio (making judgements)

I laureati devono avere la capacità di raccogliere ed interpretare i dati relativi alle attività viticole ed enologiche e, più in generale, del contesto agroalimentare ritenuti utili a determinare giudizi autonomi, inclusa la riflessione su temi sociali, scientifici o etici ad essi connessi.

Il laureato sarà capace di interpretare i dati delle principali attività produttive riguardanti le produzioni vitivinicole, fornendo giudizi di tipo comparativo, ai fini del controllo della qualità dei processi, alla progettazione di sistemi di produzione e di sicurezza, di nuovi processi e prodotti, formulando proposte autonome o suggerendo eventuali correttivi ai sistemi esaminati. Il laureato sarà in grado di fornire qualificate consulenze professionali nell'ambito disciplinare specifico.

Oltre alle attività di verifica previste nei singoli ambiti disciplinari, le capacità dell'allievo di integrare le conoscenze e gestire la complessità verrà verificata nel corso delle attività che egli svolgerà, sotto la guida di un docente, di un lavoro scientifico originale.

Abilità comunicative (communication skills)

Al termine del percorso di apprendimento, il laureato possiederà:

- attitudini al lavoro di gruppo;
- capacità di interagire e comunicare efficacemente, in ambito lavorativo, con figure di diverso livello di specializzazione, non esclusivamente del settore vitivinicolo;
- capacità di interloquire anche in lingua inglese, almeno nell'ambito disciplinare specifico.
- padronanza dei comuni strumenti informatici.

Tali capacità verranno acquisite attraverso attività individuali e di gruppo nel corso del percorso formativo sia nell'ambito della preparazione per la discussione orale prevista per il superamento di alcuni esami sia nella partecipazione a gruppi di lavoro per l'elaborazione di progetti specifici. La verifica dell'acquisizione di tali capacità avverrà all'atto del superamento di esami di profitto e della prova finale per il conseguimento della laurea.

Capacità di apprendimento (learning skills)

I laureati in viticoltura e enologia acquisirà durante il percorso formativo strumenti cognitivi e di analisi non limitati al superamento del ciclo di studi che gli consentiranno di acquisire in maniera autonoma informazioni tecniche e scientifiche per poter effettuare l'aggiornamento delle proprie conoscenze.

Queste capacità apprese durante tutto il percorso di studio verranno verificate al momento della preparazione e presentazione dell'elaborato finale per il conseguimento della laurea. Esso, infatti, consisterà in un lavoro autonomo ed originale relativo ad un argomento specifico che implica da parte dell'allievo la necessità di inquadrare il tema svolto nello stato dell'arte del settore, la verifica critica dei risultati e la capacità di prevederne ulteriori sviluppi.

Conoscenze richieste per l'accesso

(DM 270/04, art 6, comma 1 e 2)

Possono essere ammessi al corso di laurea in Viticoltura ed Enologia i candidati in possesso del diploma di scuola media superiore o di titolo estero equipollente ai sensi del D.M. 22 ottobre 2004 n. 270, nonché di un'adeguata preparazione iniziale costituita, oltre che da capacità logiche e di comprensione verbale, da conoscenze di base di Discipline scientifiche (per es.: matematica, fisica, chimica, biologia).

Il Corso di Laurea in Viticoltura ed Enologia è ad accesso programmato secondo le disposizioni previste dalla Legge 2 Agosto 1999, n. 264. Il numero dei posti disponibili è fissato ogni a.a. dal bando di concorso.

L'accesso al corso è regolamentato da una verifica obbligatoria, volta ad accertare la preparazione iniziale degli studenti, in termini di requisiti minimi di conoscenze di discipline scientifiche di base con un grado di approfondimento pari a quello derivante dalla preparazione della Scuola Media Superiore, e di comprensione di logica elementare. La modalità di svolgimento della verifica obbligatoria è fissata ogni a.a. dal bando di concorso.

Nel caso di studenti ammessi al corso con una valutazione inferiore alla valutazione minima fissata dal bando di concorso, verranno assegnati specifici obblighi formativi aggiuntivi da soddisfare nel primo anno di corso nelle forme previste dal Regolamento didattico del corso di studio.

Caratteristiche della prova finale

(DM 270/04, art 11, comma 3-d)

La laurea in Viticoltura ed enologia si consegue dopo il superamento di una prova finale, che consiste nella preparazione di un elaborato di approfondimento bibliografico inerente ad una materia del percorso formativo e nella sua esposizione e discussione davanti alla Commissione di laurea composta da almeno 5 docenti. L'argomento scelto per la preparazione dell'elaborato è concordato con un docente relatore e deve contenere le più recenti acquisizioni sull'argomento prescelto e mettere in luce le capacità di sintesi e di comunicazione dello studente.

Il voto finale è determinato dall'attribuzione di un massimo di 11 punti da aggiungere alla media delle votazioni conseguite nei singoli esami espressa in cento decimi. I punti verranno attribuiti considerando la valutazione della prova finale, la velocità della carriera, l'acquisizione di CFU all'estero.

Il superamento della prova finale attribuisce i relativi CFU e l'attribuzione del titolo stabiliti dall'ordinamento degli studi.
Per ulteriori dettagli sulla prova finale si rimanda al punto "Modalità di svolgimento della prova finale" del Regolamento didattico del CdS.

Motivi dell'istituzione di più corsi nella classe

Il secondo percorso in L-25 offerto dal Dipartimento di Agraria riguarda una delle filiere agro-alimentari più rilevanti nel panorama economico nazionale: il settore vitivinicolo, corso che viene offerto nella sede decentrata di Avellino, territorio vocato alle produzioni enologiche di eccellenza. Il corso proposto soddisfa, pertanto, l'esigenza espressa dal mondo della produzione della formazione di professionisti specializzati nel campo viticolo enologico e che possano aspirare al titolo specifico di enologo.

Sbocchi occupazionali e professionali previsti per i laureati
Enologo
funzione in un contesto di lavoro: I laureati potranno sviluppare progetti e risolvere problemi delle imprese e delle istituzioni che operano nel settore vitivinicolo, con particolare riferimento a: - progettazione, realizzazione e gestione dei vigneti e tecniche di controllo qualitativo dell'uva; - progettazione di impianti enologici e tecniche di vinificazione, conservazione, affinamento e controllo delle produzioni enologiche; - aspetti economici, gestionali ed organizzativi propri del settore (gestione delle imprese, commercializzazione dei prodotti, logistica). Il laureato potrà svolgere in modo competente attività direzionali o di consulenza relativi alla gestione dei processi vitivinicoli, al controllo della qualità e della sicurezza dei prodotti, alla progettazione di sistemi di produzione, all'innovazione di prodotto e di processo e alla gestione delle fasi di distribuzione e commercializzazione dei prodotti vitivinicoli. Il laureato potrà svolgere consulenza per le aziende vitivinicole in qualità di libero professionista (Enologo, Agronomo junior).
competenze associate alla funzione: Le competenze associate alle suddette funzioni riguardano conoscenze relative a: - alla vite e al vino; - elementi economico-giuridici della produzione e trasformazione della produzione vitivinicola; - tecniche enologiche; - microbiologia applicata all'enologia; - macchine e impianti utilizzati nei processi di raccolta delle uve e di vinificazione. Utilizzazione, in forma scritta e orale, di almeno una lingua dell'Unione Europea, di norma l'inglese, nell'ambito specifico di competenza e per lo scambio di informazioni generali e di elementi di informatica.
sbocchi occupazionali: I laureati in Viticoltura ed Enologia potranno inserirsi in enti pubblici e/o imprese o consorzi privati di gestione (ConSORZI di Tutela regionali), di consulenza ed assistenza in aziende di produzione o di indotto, in laboratori di analisi, in consorzi e associazioni di categoria e in organizzazioni pubbliche del settore vitivinicolo. Ai sensi della L. 129/91 e successive modificazioni, il CdS in Viticoltura ed Enologia forma la figura dell'Enologo. I laureati possono sostenere l'esame di Stato per l'iscrizione all'albo professionale dei Dottori Agronomi e Dottori Forestali nella sezione B (Agronomo junior), settore agronomo e forestale.
Il corso prepara alla professione di (codifiche ISTAT)
• Tecnici dei prodotti alimentari - (3.2.2.3.2) • Tecnici agronomi - (3.2.2.1.1) • Tecnici dell'organizzazione e della gestione dei fattori produttivi - (3.3.1.5.0)

Attività di base

ambito disciplinare	settore	CFU		minimo da D.M. per l'ambito
		min	max	
Discipline matematiche, fisiche, informatiche e statistiche	FIS/01 Fisica sperimentale FIS/02 Fisica teorica modelli e metodi matematici FIS/03 Fisica della materia FIS/04 Fisica nucleare e subnucleare FIS/05 Astronomia e astrofisica FIS/06 Fisica per il sistema terra e per il mezzo circumterrestre FIS/07 Fisica applicata (a beni culturali, ambientali, biologia e medicina) FIS/08 Didattica e storia della fisica INF/01 Informatica ING-INF/05 Sistemi di elaborazione delle informazioni MAT/01 Logica matematica MAT/02 Algebra MAT/03 Geometria MAT/04 Matematiche complementari MAT/05 Analisi matematica MAT/06 Probabilità e statistica matematica MAT/07 Fisica matematica MAT/08 Analisi numerica MAT/09 Ricerca operativa SECS-S/01 Statistica	12	15	8
Discipline chimiche	CHIM/03 Chimica generale ed inorganica CHIM/06 Chimica organica	9	15	8
Discipline biologiche	BIO/01 Botanica generale BIO/02 Botanica sistematica BIO/03 Botanica ambientale e applicata	9	12	8
Minimo di crediti riservati dall'ateneo minimo da D.M. 30:		-		

Totale Attività di Base	30 - 42
--------------------------------	---------

Attività caratterizzanti

ambito disciplinare	settore	CFU		minimo da D.M. per l'ambito
		min	max	
Discipline economiche estimative e giuridiche	AGR/01 Economia ed estimo rurale IUS/03 Diritto agrario IUS/14 Diritto dell'unione europea SECS-P/08 Economia e gestione delle imprese	9	15	-
Discipline della produzione vegetale	AGR/02 Agronomia e coltivazioni erbacee AGR/03 Arboricoltura generale e coltivazioni arboree AGR/04 Orticoltura e floricoltura AGR/07 Genetica agraria AGR/16 Microbiologia agraria	24	36	-
Discipline della difesa	AGR/11 Entomologia generale e applicata AGR/12 Patologia vegetale	5	12	-
Discipline dell'ingegneria agraria, forestale e della rappresentazione	AGR/10 Costruzioni rurali e territorio agroforestale AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari ICAR/06 Topografia e cartografia ICAR/15 Architettura del paesaggio	30	36	-
Minimo di crediti riservati dall'ateneo minimo da D.M. 60:		-		

Totale Attività Caratterizzanti	68 - 99
--	---------

Attività affini

ambito disciplinare	CFU		minimo da D.M. per l'ambito
	min	max	
Attività formative affini o integrative	18	24	18

Totale Attività Affini	18 - 24
-------------------------------	---------

Altre attività

ambito disciplinare		CFU min	CFU max
A scelta dello studente		12	15
Per la prova finale e la lingua straniera (art. 10, comma 5, lettera c)	Per la prova finale	3	4
	Per la conoscenza di almeno una lingua straniera	3	4
Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. c		-	
Ulteriori attività formative (art. 10, comma 5, lettera d)	Ulteriori conoscenze linguistiche	-	-
	Abilità informatiche e telematiche	2	4
	Tirocini formativi e di orientamento	5	10
	Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro	0	3
Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. d			
Per stages e tirocini presso imprese, enti pubblici o privati, ordini professionali		-	-

Totale Altre Attività	25 - 40
------------------------------	---------

Riepilogo CFU

CFU totali per il conseguimento del titolo	180
Range CFU totali del corso	141 - 205

Note attività affini (o Motivazioni dell'inserimento nelle attività affini di settori previsti dalla classe).

Note relative alle altre attività

Note relative alle attività di base

Note relative alle attività caratterizzanti

RAD chiuso il 27/02/2025