

Università	Università degli Studi di Napoli Federico II
Classe	LM-69 R - Scienze e tecnologie agrarie
Nome del corso in italiano	Scienze Enologiche <i>adeguamento di: Scienze Enologiche</i> (1451090)
Nome del corso in inglese	Wine Science
Lingua in cui si tiene il corso	italiano
Codice interno all'ateneo del corso	DA7
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	18/07/2024 - 28/09/2016
Data del parere favorevole del Comitato regionale di Coordinamento	31/01/2017
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-magistrali/scienze-enologiche
Dipartimento di riferimento ai fini amministrativi	Agraria
EX facoltà di riferimento ai fini amministrativi	
Massimo numero di crediti riconoscibili	24 - max 24 CFU, da DM 931 del 4 luglio 2024
Corsi della medesima classe	Scienze e tecnologie agrarie

Obiettivi formativi qualificanti della classe: LM-69 R Scienze e tecnologie agrarie

a) Obiettivi culturali della classe

I corsi della classe hanno come obiettivo quello di formare laureate e laureati specialisti con conoscenze tecniche e scientifiche avanzate in grado di operare nei sistemi delle scienze e tecnologie agrarie. In particolare, le laureate e i laureati magistrali nei corsi della classe devono: - essere capaci di progettare, gestire, valutare e certificare sistemi e processi della produzione agraria, anche in relazione ai mezzi tecnici, alle macchine, alle strutture, agli impianti, alla sicurezza degli ambienti di lavoro e all'impatto ambientale;

- conoscere i sistemi di gestione e le tecniche per il controllo della qualità delle filiere delle diverse produzioni agrarie;
- possedere un'elevata preparazione nella biologia, nella fisiologia applicata e nella genetica per il miglioramento qualitativo e quantitativo delle produzioni agrarie, la loro difesa e la salvaguardia delle risorse del suolo e della biodiversità, utilizzando tecnologie tradizionali e innovative;
- essere capaci di programmare e gestire attività di ricerca nell'ambito agrario anche in aree tropicali e subtropicali;
- essere capaci di mettere a punto, gestire e valutare progetti di sviluppo rurale;
- possedere un'elevata preparazione scientifica e tecnologica per progettare e gestire l'innovazione della produzione agraria, nei suoi aspetti qualitativi e quantitativi, con particolare riferimento alla fertilità del suolo, alla salvaguardia della biodiversità, al miglioramento genetico, alla produzione e difesa delle piante coltivate, alla sostenibilità di strutture e infrastrutture, ai sistemi organizzativi della produzione e ai progetti di filiera ad essa correlati;
- essere in grado di gestire la conservazione e gestione post-raccolta dei prodotti agricoli e del loro marketing;
- possedere una completa visione dei problemi del territorio rurale, compresi gli aspetti pedologici, catastali, topografici e cartografici, quelli di natura socio-economica e politica, di stima dei beni fondiari e ambientali, dei mezzi tecnici, degli impianti e della gestione dei progetti, strutture, macchine e mezzi tecnici e impianti in campo agrario, comprese le sistemazioni di spazi a verde;
- possedere la capacità di progettare sistemi e opere complessi relativi agli ambiti agrari e rurali;
- avere competenze avanzate nella gestione delle imprese agroindustriali e delle imprese di consulenza e servizi ad esse connesse, dei mercati agro-industriali, secondo le norme e le politiche di settore;
- essere in grado di pianificare il territorio rurale e le attività in esso comprese;
- essere in grado di progettare, gestire e mantenere spazi a verde in ambito urbano ed extraurbano;
- essere in grado di gestire i cantieri e di collaudare le opere del sistema agro-ambientale anche in relazione ai piani di sicurezza sul lavoro;
- essere capaci di utilizzare lo strumento informatico per il monitoraggio e la modellistica relative al sistema agrario.

b) Contenuti disciplinari indispensabili per tutti i corsi della classe

I corsi della classe comprendono attività negli ambiti disciplinari delle scienze e tecnologie agrarie finalizzate all'acquisizione di:- approfondite conoscenze della struttura e delle principali funzioni degli organismi utilizzati nella produzione agraria;

- approfondite conoscenze dei fattori biotici e abiotici che condizionano le produzioni agrarie, delle tecnologie e biotecnologie avanzate tese a mitigare e/o valorizzare gli effetti che essi determinano sulle piante in coltura e/o sugli animali allevati;
- un'elevata preparazione riguardo la fisiologia applicata e la genetica per operare il miglioramento qualitativo e quantitativo della produzione agraria;
- approfondite conoscenze degli agenti nocivi (insetti, patogeni, malerbe) e delle interazioni che essi stabiliscono con le piante agrarie e degli effetti che determinano in esse;
- avanzate conoscenze operative e gestionali sui mezzi, strutture, sistemi e tecnologie utilizzati nella produzione, difesa, conservazione e trattamento post-raccolta dei prodotti, e sull'impatto che essi possono avere sull'ambiente e sulla salute;
- solide conoscenze relative al funzionamento dell'impresa agricola, dei mercati e delle filiere produttive nei loro aspetti socio-economici, politici ed estimativi;
- adeguate capacità progettuali generali e di pianificazione del territorio rurale e delle politiche di interesse, anche con l'impiego di modelli pedoclimatici, strumenti informatici e telematici.

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

Le laureate e i laureati magistrali nei corsi della classe devono essere in grado di:- dialogare efficacemente con tutti gli attori della filiera e con esperti di specifici settori applicativi;

- agire in linea con i principi etici e deontologici e nel rispetto delle normative di settore;
- operare in gruppi e contesti di lavoro, nazionali e internazionali, in cui siano presenti competenze e professionalità diverse;
- mantenersi aggiornati sugli aspetti scientifici e tecnologici negli specifici ambiti di competenza;
- utilizzare gli strumenti tecnologici finalizzati alla gestione, organizzazione e comunicazione diffusa dei contenuti degli specifici ambiti di competenza, coordinandone l'uso anche in contesti interdisciplinari e integrati;
- essere in grado di operare con ampia autonomia assumendo la responsabilità di progetto e di struttura.

d) Possibili sbocchi occupazionali e professionali dei corsi della classe

Le laureate e i laureati magistrali nei corsi della classe trovano occupazione in campi molto diversificati e in linea con il ruolo multifunzionale dell'agricoltura nella economia e nella società. Potranno operare con funzioni di elevata responsabilità, sia come liberi professionisti sia come lavoratori dipendenti, nella progettazione, consulenza, assistenza orientate agli aspetti produttivi, alla gestione di progetti, alla stima di beni, impianti, mezzi tecnici e prodotti relativi al settore agrario e ad attività connesse alla salvaguardia dell'ambiente agro-forestale presso imprese agricole, imprese produttrici di materiali, macchine strutture e impianti per l'agricoltura e imprese per la trasformazione e/o la distribuzione di prodotti agricoli e presso istituzioni pubbliche nazionali e internazionali (FAO, ONU, UE, Ministeri, Regioni, Enti di ricerca, Enti di sviluppo agricolo, Consorzi di bonifica).

- e) Livello di conoscenza di lingue straniere in uscita dai corsi della classe
Oltre l'italiano, le laureate e i laureati nei corsi della classe devono essere in grado di utilizzare fluentemente almeno una lingua straniera, in forma scritta e orale, con riferimento anche ai lessici disciplinari.
- f) Conoscenze e competenze richieste per l'accesso a tutti i corsi della classe
L'ammissione ai corsi della classe richiede il possesso di un'adeguata padronanza di metodi e contenuti scientifici generali nelle discipline di base delle scienze matematiche, chimiche, fisiche e biologiche e conoscenze fondamentali delle discipline propedeutiche a quelle caratterizzanti della presente classe.
- g) Caratteristiche della prova finale per tutti i corsi della classe
La prova finale consiste nella predisposizione e discussione di una tesi di laurea sperimentale elaborata in modo originale dallo studente che dimostri la padronanza degli argomenti e degli strumenti utilizzati, nonché la capacità di operare in modo autonomo. Per la preparazione della tesi di laurea è necessario prevedere un significativo numero di CFU, in quanto momento qualificante della formazione ed elemento costitutivo fondamentale per i corsi della classe.
- h) Attività pratiche e/o laboratoriali previste per tutti i corsi della classe
Devono essere previsti, in relazione agli obiettivi specifici della classe ed anche in riferimento alla preparazione della prova finale, e/o nell'ambito dei singoli insegnamenti un congruo numero di crediti per attività pratiche e di laboratorio di tipo specialistico.
- i) Tirocini previsti per tutti i corsi della classe
I corsi della classe possono prevedere tirocini formativi, in Italia o all'estero, presso enti o istituti di ricerca, università, laboratori, aziende o amministrazioni pubbliche, anche nel quadro di accordi internazionali, finalizzati all'approfondimento di tematiche oggetto del percorso formativo e all'acquisizione di specifiche competenze utili all'inserimento nel mondo del lavoro.

Sintesi della relazione tecnica del nucleo di valutazione

Corso di laurea magistrale in: Scienze Enologiche, classe LM-69 – Dipartimento di Agraria; il Nucleo di Valutazione valuta soddisfatti, alla luce del D.M. 987/2016, i requisiti di trasparenza, di docenza, dei limiti alla parcellizzazione delle attività didattiche e delle risorse strutturali e dei requisiti dell'A.Q., ed esprime pertanto parere favorevole alla sua attivazione.

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

La fase di consultazione con gli enti, gli ordini e le parti sociali interessate alla qualità della formazione dei laureati nel settore agrario e in particolare a quello viticolo-enologico si è concretizzata in un incontro tenutosi a Portici in data 28 settembre 2016 convocato dal Coordinatore della Commissione didattica del corso di Laurea in Viticoltura ed enologia e a cui hanno partecipato Istituzioni del territorio. In particolare, erano presenti: Presidente Ordine degli Agronomi di Napoli, il Direttore generale Confagricoltura Campania, il Presidente della Coldiretti Campania, il delegato dell'assessorato all'agricoltura della Regione Campania. La consultazione con le parti sociali avrà una cadenza almeno annuale.

E' stata presentata la proposta di attivazione della Laurea Magistrale in Scienze Enologiche e il corrispondente schema dell'offerta didattica elaborata. Dalla discussione è emerso un generale apprezzamento per la proposta fatta dal Dipartimento, in particolare per l'attualità della figura professionale magistrale che ben risponde alle esigenze del comparto vitivinicolo nazionale. Il parere favorevole alla proposta di attivazione della LM in Scienze Enologiche è stato espresso dalle seguenti Istituzioni:

- Coldiretti Campania
- Assoenologi, sezione Campania
- Confagricoltura Campania
- Consiglio dell'Ordine dei Dottori Agronomi e Dottori Forestali della Provincia di Avellino,
- Ordine dei Dottori Agronomi e Dottori Forestali della Provincia di Napoli
- Regione Campania

In particolare, è emerso l'apprezzamento a colmare alcune lacune presenti sul territorio nazionale. L'istituzione della Laurea Magistrale in Scienze Enologiche rappresenta una tappa importante per rafforzare quel rapporto profondo che lega il mondo della produzione con quello della ricerca scientifica e della formazione enologica. L'istituzione della Laurea Magistrale mira a soddisfare anche un'esigenza ben percepita all'interno della filiera vitivinicola nazionale che lamenta tutt'oggi una limitata presenza di centri di riferimento per la formazione e la ricerca per il settore, in grado di soddisfare pienamente le ambizioni e le potenzialità del sistema-vino italiano. Infatti, dai curricula formativi relativi alle altre 3 LM in Viticoltura ed Enologia Italiane (tutte con sede al nord, e 2 corsi interateneo), due sono a prevalente profilo formativo economico ed uno essenzialmente incentrato sugli aspetti viticoli, emerge la forte carenza di un'alta formazione sugli aspetti enologici, di fatto alla base del processo di produzione di vini di alta qualità.

Vedi allegato

Obiettivi formativi specifici del corso e descrizione del percorso formativo

Obiettivi formativi specifici del corso e descrizione del percorso formativo

Il percorso formativo fornisce conoscenze scientifiche avanzate nei settori agronomico, viticolo, enologico, ingegneristico ed economico, mirate alla produzione sostenibile e alla valorizzazione commerciale dei vini di pregio. Gli obiettivi formativi comprendono:

- conoscenze viticole ed enologiche avanzate per la produzione di vini di alta qualità, espressione autentica di vitigno e terroir;
- competenze per l'analisi del potenziale di mercato e per ruoli dirigenziali in imprese del settore;
- capacità di attuare programmi di innovazione e ricerca;
- strumenti per la gestione sostenibile dell'intera filiera vitivinicola.

Il corso di studi è concepito in modo da fornire solide conoscenze e abilità specialistiche attraverso un approccio multidisciplinare, dinamico ed applicativo. Il corso permetterà agli studenti di confrontarsi attivamente con i più attuali temi di ricerca e sviluppo nel settore del vino attraverso opportunità di stage nazionali ed internazionali, e partecipazione a progetti accademici ed imprenditoriali, grazie anche agli stretti rapporti con il mondo della produzione.

Le conoscenze acquisite riguarderanno materie i cui contenuti ed i SSD caratterizzanti sono di seguito riportati:

- La viticoltura varietale e territoriale con particolare attenzione al legame vitigno-ambiente;
- Lo studio delle peculiarità sensoriali dei vini espressione di territorio e delle molecole che ne sono responsabili;
- Le biotecnologie per la selezione dei microrganismi utili alla produzione di vini dal forte carattere territoriale;
- La valorizzazione della biodiversità e genetica della vite;
- La valutazione del potenziale enologico del suolo;
- Le strategie biologiche e sostenibili per la difesa della vite;
- L'enologia di precisione per vini di espressione territoriale;
- La progettazione e l'impiantistica enologica basata su criteri di sostenibilità ambientale;
- Le strategie di mercato per la valorizzazione e commercializzazione di vini di elevata qualità.

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 produzione, per ampliare le competenze specifiche riguardanti la chimica e tecnologia del vino al fine di ottimizzare i processi di produzione delle uve e di vinificazione in relazione all'obiettivo enologico prefissato.
- Discipline della difesa per ampliare le competenze specifiche riguardanti la gestione biologica e integrata delle avversità della vite con il fine di definire strategie di campo utili all'ottenimento di produzioni viticole di qualità mediante pratiche sostenibili.

Risultati di apprendimento attesi, espressi tramite i Descrittori europei del titolo di studio (DM 16/03/2007, art. 3, comma 7).

Conoscenza e capacità di comprensione (knowledge and understanding)

Conoscenze e capacità di comprensione:

- conoscenze e comprensione dei rapporti che intercorrono tra la vite e l'ambiente e di come essi possano essere regolati al fine di valorizzare l'espressione della varietà di uva nello specifico ambiente;
- conoscenze e comprensione delle tecniche di genetica avanzata necessarie per lo studio e la valorizzazione del materiale genetico e della biodiversità della vite;
- conoscenze sulle strategie biologiche da impiegare in vigna per la difesa della vite;
- conoscenze teoriche ed applicative necessarie per comprendere le basi molecolari dei vini di elevata qualità;
- conoscenze delle procedure di vinificazione e delle tecniche da impiegare per produrre vini di elevata qualità con caratteristiche sensoriali tipiche del territorio
- conoscenze dei microrganismi che possono ricorrere nei processi di vinificazione utili al miglioramento del carattere varietale territoriale;
- conoscenze e comprensione delle strategie di mercato da attuare nelle imprese e sul territorio per migliorare la produzione e commercializzazione dei vini di elevata qualità.

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

I laureati devono essere capaci di applicare le loro conoscenze e capacità di comprensione circa i processi viticoli e enologici relative ad imprese e istituzioni operanti nel settore dei vini di pregio in maniera da dimostrare un approccio professionale al loro lavoro.

I laureati devono possedere competenze adeguate sia per ideare e sostenere argomentazioni che per risolvere i problemi delle imprese e delle istituzioni che operano nel settore vitivinicolo, con particolare riferimento alla produzione di vini che siano espressione della vigna e della situazione pedoclimatica in cui essa vegeta, considerando anche tutti gli aspetti fondamentali di sostenibilità ambientale, di custodia del suolo e degli areali di produzione, di rispetto delle piante e della salute degli uomini.

I risultati indicati verranno conseguiti mediante attività formative che fanno parte dei seguenti ambiti disciplinari:

- Discipline della produzione
- Discipline della fertilità e conservazione del suolo
- Discipline del miglioramento genetico
- Discipline economico gestionali
- Discipline dell'ingegneria agraria

La verifica dell'apprendimento è fatta attraverso colloqui orali, prove di laboratorio, esercizi scritti, presentazione e valutazione di un elaborato su tematiche proprie dell'insegnamento.

Autonomia di giudizio (making judgements)

Il Corso di Studio Magistrale garantirà una formazione utile al laureato per sviluppare capacità comunicative flessibili, capacità analitiche critiche, capacità decisionali autonome nella piena consapevolezza dei più importanti aspetti tecnici riguardanti la produzione e commercializzazione di vini di alta qualità. Il raggiungimento dei risultati attesi sarà valutato attraverso prove in itinere, progetti individuali, prove di laboratorio ed esami finali nell'ambito di ciascun insegnamento, oltre che rappresentare uno dei principali obiettivi dell'attività di svolgimento della tesi sperimentale.

Abilità comunicative (communication skills)

Gli insegnamenti dovranno formare laureati in grado di esporre in modo chiaro a interlocutori specialisti e non specialisti. I laureati dovranno acquisire sia un appropriato linguaggio tecnico proprio del settore enologico sia un adeguato linguaggio scientifico al fine di poter comunicare in modo appropriato e professionale in realtà produttive aziendali e in ambienti di ricerca sviluppando anche la capacità di far riferimento alla specifica letteratura scientifica. Il raggiungimento dei risultati attesi sarà valutato attraverso prove in itinere con l'esposizione di argomenti riportati nella letteratura scientifica, oltre che rappresentare uno dei principali obiettivi dell'attività di svolgimento della tesi sperimentale.

Capacità di apprendimento (learning skills)

Il Corso di Studio Magistrale amplierà le conoscenze impartite nei Corsi di Laurea relativamente al rapporto tra la qualità del vino e il territorio, al fine anche di consentire l'elaborazione e/o l'applicazione in modo autonomo e critico di idee originali, in contesti aziendali/imprenditoriali e di ricerca. Le capacità di apprendimento saranno valutate attraverso prove in itinere ed esami finali per ciascun insegnamento oltre che rappresentare uno dei principali obiettivi dell'attività di svolgimento della tesi sperimentale.

Conoscenze richieste per l'accesso (DM 270/04, art 6, comma 1 e 2)

L'accesso al corso di laurea magistrale in Scienze Enologiche è a numero programmato a livello locale.

Il numero dei posti disponibili, le modalità di svolgimento della prova, le modalità di attribuzione del punteggio e di valutazione dei titoli accademici e professionali sono definiti annualmente con decreto del Rettore e resi noti ogni anno nel relativo bando per l'ammissione al corso.

Conoscenze richieste

Per frequentare proficuamente il corso di Laurea Magistrale in Scienze Enologiche è necessario avere acquisito le conoscenze delle discipline di base e/o caratterizzanti delle Lauree triennali delle classi L-25, L-26, L-27, L-2 e L-13. Inoltre, possono accedere anche gli studenti in possesso di Laurea Magistrale di interesse ovvero di altro titolo di studio conseguito all'estero riconosciuto idoneo o equipollente.

E' infine richiesta la conoscenza della lingua inglese livello B2.

Requisiti curriculari

Sono richiesti i seguenti requisiti curriculari:

- avere conseguito la laurea nelle classi L-2, L-13, L-25, L-26 e L-27 e/o titolo equipollenti
- aver conseguito un titolo all'estero riconosciuto idoneo o equipollente.

La verifica della idoneità del titolo, rispetto ai titoli italiani richiesti per l'ammissione alla prova viene effettuata da parte della Commissione per l'accesso al corso di laurea magistrale nominata annualmente dal Consiglio della Scuola e si basa sull'esame dei programmi degli esami sostenuti all'estero che devono essere allegati alla domanda di preiscrizione presentata dallo studente.

Verifica dell'adeguatezza della personale preparazione.

La verifica dell'adeguatezza della personale preparazione è verificata contestualmente alla prova di ammissione e si intende superata qualora il candidato raggiunga il punteggio minimo definito annualmente dal Consiglio del Corso di Laurea magistrale e indicato nel bando di ammissione.

Casi particolari sono disciplinati dal bando di ammissione.

Accertamento delle conoscenze e competenze linguistiche.

Per l'accesso al corso di studio è previsto l'accertamento delle conoscenze e competenze nella lingua inglese di livello B2.

Possono essere esonerati gli studenti in possesso di corrispondente certificazione linguistica.

Caratteristiche della prova finale (DM 270/04, art 11, comma 3-d)

La prova finale consiste nella discussione di una tesi scritta e redatta sulla base di dati originali ottenuti a seguito di attività sperimentale, anche

interdisciplinare, di elevato livello scientifico, svolta sotto la guida di uno o più relatori, anche internazionali. La tesi può anche essere redatta in lingua inglese. In tal caso ad essa deve essere allegato un estratto in lingua italiana. La valutazione conclusiva, espressa in centodecimali, sarà determinata dalla Commissione di Laurea sulla base del curriculum scolastico dello studente, la qualità della tesi e la capacità espositiva dei risultati scientifici ottenuti.

Motivi dell'istituzione di più corsi nella classe

Presso il Dipartimento è attivo solo un altro corso della classe LM -69 che rappresenta il naturale prosieguo degli studi tradizionali in Scienze e Tecnologie Agrarie sostenuti dalla relativa triennale della classe L-25. La nuova laurea magistrale in Scienze enologiche seppur ricade nella stessa classe di laurea LM-69, rappresenta ovviamente il completamento di un percorso formativo sostanzialmente diverso in quanto mirato specificamente alle scienze enologiche e che completa gli studi avviati nell'ambito del corso di laurea triennale in Viticoltura e enologia già attivo da oltre 10 anni. Pertanto il nuovo corso di laurea magistrale non si sovrappone con altri corsi incardinati presso il Dipartimento di Agraria.

Comunicazioni dell'ateneo al CUN

Si comunica che nella SUA Cd-S della Laurea Magistrale LM-69 in Scienze)Enologiche nella sezione "Amministrazione", Quadro "Altre informazioni", Voce "Corsi della medesima classe" deve comparire solo Laurea Magistrale LM-69 in Scienze e tecnologie agrarie. Il corso di Laurea magistrale LM-69 in Pianificazione e gestione del territorio rurale ed il Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie delle Produzioni Agrarie non sono più nell'offerta didattica del Dipartimento di Agraria a partire dall'a.a. 2011-2012.

Per quanto riguarda l'ordinamento didattico, per ciò che concerne il range assegnato alle Discipline della fertilità e conservazione del suolo (9- 24) e quello assegnato alle Attività formative affini o integrative (12-27) si comunica che l' ampiezza dei range assegnati è necessaria per l'introduzione di curriculum.

Vedi allegato

Sbocchi occupazionali e professionali previsti per i laureati
Dottore Agronomo
funzione in un contesto di lavoro: Il corso qualifica i laureati ad occupare posizioni dirigenziali sotto il profilo tecnico nel settore viticolo-enologico, a lavorare come responsabile della ricerca e sviluppo nelle imprese vitivinicole, come imprenditore vitivinicolo, come responsabile della commercializzazione di enti pubblici o privati che operano nella produzione di vini di alto qualità, nell'eno-turismo, e come manager/operatori dell'industria delle bevande. Il corso inoltre qualifica i laureati a svolgere attività professionali autonome, a seguito dell'iscrizione all'albo dei Dottori Agronomi e Forestali Junior dopo il superamento dell'esame di Stato.
competenze associate alla funzione: Il corso permetterà agli studenti di: 1) Acquisire conoscenze enologiche avanzate, adatte alle differenti varietà d'uva e alle diverse situazioni ambientali per la produzione di vini di altissima qualità le cui caratteristiche sensoriali siano espressione reale di un terroir. 2) Comprendere i meccanismi alla base dell'interazione vitigno-ambiente e acquisire competenze sulle metodologie di analisi della biodiversità della vite, del suolo e dell'ambiente al fine di realizzare una viticoltura sostenibile e di precisione che tenga conto delle risposte varietà-specifiche ai diversi areali di coltivazione e valorizzi le potenzialità enologiche dei differenti vitigni. 3) Acquisire moderne conoscenze per la gestione ecocompatibile dell'intera filiera vitivinicola. 4) Svolgere ruoli direzionali in imprese private o organismi di settore, contribuendo a valutare correttamente le potenzialità di mercato dei vini di pregio, allo svolgimento efficace delle azioni di pianificazione e gestione delle attività produttive, all'attuazione di programmi di innovazione, ricerca e sviluppo 5) Acquisire competenze avanzate sulla progettazione e gestione d'impianti viticoli e stabilimenti enologici basate sulle opportunità della meccanizzazione viticola, della moderna impiantistica enologica, della logistica interna e della sostenibilità ambientale dei processi viticoli ed enologici.
sbocchi occupazionali: Il corso qualifica i laureati ad occupare posizioni dirigenziali sotto il profilo tecnico nel settore viticolo-enologico, a lavorare come responsabile della ricerca e sviluppo nelle imprese vitivinicole, come imprenditore vitivinicolo, come responsabile della commercializzazione di enti pubblici o privati che operano nella produzione di vini di alto pregio, nell'ospitalità, nell'eno-turismo, e come manager/operatori dell'industria delle bevande. Inoltre, i laureati potranno svolgere attività professionali autonome previa iscrizione all'albo degli Agronomi e Forestali dopo il superamento dell'esame di Stato.
Il corso prepara alla professione di (codifiche ISTAT)
• Agronomi e forestali - (2.3.1.3.0)

Il rettore dichiara che nella stesura dei regolamenti didattici dei corsi di studio il presente corso ed i suoi eventuali curricula differiranno di almeno 30 crediti dagli altri corsi e curriculum della medesima classe, ai sensi del DM 16/3/2007, art. 1 c.2.

Attività caratterizzanti

ambito disciplinare	settore	CFU		minimo da D.M. per l'ambito
		min	max	
Discipline della produzione	AGR/02 Agronomia e coltivazioni erbacee AGR/03 Arboricoltura generale e coltivazioni arboree AGR/04 Orticoltura e floricoltura AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari AGR/18 Nutrizione e alimentazione animale AGR/19 Zootecnia speciale AGR/20 Zoocolture	18	27	-
Discipline della fertilità e conservazione del suolo	AGR/13 Chimica agraria AGR/14 Pedologia AGR/16 Microbiologia agraria BIO/04 Fisiologia vegetale	9	24	-
Discipline del miglioramento genetico	AGR/07 Genetica agraria AGR/17 Zootecnia generale e miglioramento genetico BIO/11 Biologia molecolare	9	15	-
Discipline economico-gestionali e giuridiche	AGR/01 Economia ed estimo rurale INF/01 Informatica ING-INF/05 Sistemi di elaborazione delle informazioni IUS/03 Diritto agrario IUS/14 Diritto dell'unione europea MAT/09 Ricerca operativa SECS-P/08 Economia e gestione delle imprese	9	12	-
Discipline della ingegneria agraria	AGR/09 Meccanica agraria AGR/10 Costruzioni rurali e territorio agroforestale ICAR/06 Topografia e cartografia ICAR/15 Architettura del paesaggio	9	9	-
Minimo di crediti riservati dall'ateneo minimo da D.M. 45:		-		

Totale Attività Caratterizzanti	54 - 87
--	---------

Attività affini

ambito disciplinare	CFU		minimo da D.M. per l'ambito
	min	max	
Attività formative affini o integrative	12	27	12

Totale Attività Affini	12 - 27
-------------------------------	---------

Altre attività

ambito disciplinare		CFU min	CFU max
A scelta dello studente		12	15
Per la prova finale		20	20
Ulteriori attività formative (art. 10, comma 5, lettera d)	Ulteriori conoscenze linguistiche	-	-
	Abilità informatiche e telematiche	-	-
	Tirocini formativi e di orientamento	4	4
	Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro	-	-
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	36 - 39
------------------------------	---------

Riepilogo CFU

CFU totali per il conseguimento del titolo	120
Range CFU totali del corso	102 - 153

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

Note relative alle altre attività

Note relative alle attività caratterizzanti

RAD chiuso il 07/05/2025