

CORSO DI LAUREA IN VITICOLTURA ED ENOLOGIA

Obiettivi formativi

La Laurea in Viticoltura ed enologia ha come obiettivo formativo la preparazione di laureati nel settore viticolo e enologico, competenti nelle seguenti aree: a) gestione delle problematiche qualitative e quantitative della produzione dell'uva, della sua trasformazione e della logistica distributiva del vino; b) sviluppo di progetti per l'utilizzazione e valorizzazione del potenziale produttivo viticolo, anche in un'ottica di sviluppo rurale, eco-compatibilità della produzione, tutela del paesaggio; c) assistenza tecnica nel settore vitivinicolo.

Il corso di studi nell'ambito degli obiettivi formativi enunciati fornisce una preparazione adeguata allo svolgimento efficace di ruoli professionali nella fase preindustriale, nella fase industriale delle diverse trasformazioni, nel controllo di qualità e nell'economia e marketing del settore viticolo-enologico.

La laurea in Viticoltura ed enologia si propone, inoltre, nello spirito della riforma universitaria basata sull'autonomia didattica, di consentire agli studenti, che assicurano un ragionevole impegno nello studio, di conseguire la laurea nei tempi previsti e di consentire il proseguimento degli studi per il conseguimento della laurea specialistica.

Sede del Corso

La sede del corso è presso l'immobile sito in via Tauro Cappuccini ad Avellino
(ITA *Francesco De Sanctis*)

Ambiti occupazionali previsti per i laureati

Gli ambiti occupazionali previsti riguardano:

- 1) Inserimento, con ruolo tecnico, nell'attività di produzione dell'uva e in quelle di trasformazione enologica o di utilizzazione alimentare dell'uva stessa, gestendo con competenze integrate la produzione, la difesa fitosanitaria, il controllo di qualità.
- 2) Supporto all'attività di progettazione di sistemi vitivinicoli.
- 3) Gestione di progetti, assistenza e consulenza per la realizzazione di impianti nel settore vitivinicolo e di interventi finalizzati alla gestione delle problematiche della sostenibilità dei processi vitivinicoli.

Caratteristiche della prova finale

La prova finale consiste in una relazione scritta, sotto la guida di un relatore, e nella sua esposizione orale. L'argomento dell'elaborato potrà riguardare le attività svolte in laboratorio/campo, oppure le attività di tirocinio/stage presso strutture pubbliche e private, oppure le attività di documentazione bibliografica inerente i diversi aspetti della viticoltura e dell'enologia.

Manifesto degli studi

I corsi si ripartiscono in lezioni, esercitazioni, colloqui, test ed esami. A ciascun insegnamento è assegnato un numero di crediti formativi universitari (CFU) per un totale di 180 crediti uniformemente distribuiti nei 3 anni.

I ANNO		II ANNO – NON ATTIVATO		III ANNO – NON ATTIVATO	
INSEGNAMENTI	CFU	INSEGNAMENTI	CFU	INSEGNAMENTI	CFU
Biologia e fisiologia della vite	4	Agrochimica e fertilità del suolo	8	Entomologia viticola	4
Botanica generale e applicata	8	Genetica Agraria	8	Laboratorio marcatori molecolari e Genomica della vite	4
Chimica generale e inorganica	4	Economia e gestione dell'impresa vitivinicola	8	Legislazione e marketing	8
Chimica organica	4	Enologia II	8	Impiantistica enologica	4
Elementi di matematica e statistica per l'analisi dei dati	8	Gestione tecnica del vigneto	8	Monitoraggio climatico ed idrologico del vigneto	4
Enologia I	4	Laboratorio di ampelografia, ecofisiologia della vite	4	Patologia viticola	4
Fisica	4	Microbiologia generale agraria ed enologica	8	Tecniche di gestione dell'acqua	4
Laboratorio di Informatica	4	Pedologia	4	Tecnologia enologica	8
Lingua	6			Analisi sensoriale del vino	4
Agronomia	4			Etnografia viticola	4
				A scelta dello studente	12
				Altre	8
				Prova Finale	6

PROGRAMMI

Insegnamento: AGRONOMIA

Settore scientifico-disciplinare: AGR02	CFU: 4
Ore per lezioni: 24	
Ore per esercitazioni: 16	
Ore per laboratorio: -	
Ore per seminari: -	
Altro: -	
Obiettivi formativi: Il corso fornirà elementi base di agrometeorologia, di fisica del terreno agrario e di tecnica agronomica. In tal modo si intende far acquisire agli studenti le conoscenze sui rapporti tra pianta e ambiente, nonché le basi metodologiche, teoriche ed applicative per la gestione tecnica di un vigneto.	
Modalità di accertamento del profitto: esame finale	

Insegnamento: BIOLOGIA E FISIOLOGIA DELLA VITE

Settore scientifico-disciplinare: AGR03	CFU: 4
Ore per lezioni: 30	
Ore per esercitazioni: -	
Ore per laboratorio: 6	
Ore per seminari: 4	
Altro: -	
Obiettivi formativi: il corso ha l'obiettivo di fornire agli studenti le nozioni di base relative alle caratteristiche biologiche e fisiologiche della <i>Vitis vinifera</i> L. Tali conoscenze forniranno gli strumenti scientifici e tecnici per comprendere i meccanismi biologici della vite e consentiranno di razionalizzare gli interventi colturali, che verranno approfonditamente trattati nel corso "gestione e tecniche del vigneto". In particolare verranno poste le basi per l'esercizio di una viticoltura tesa ad ottenere, attraverso un'ottimale conduzione degli impianti, produzioni capaci di soddisfare le esigenze produttive e quelle qualitative.	
Modalità di accertamento del profitto: esame orale finale	

Insegnamento: BOTANICA GENERALE ED APPLICATA

Settore scientifico-disciplinare: BIO01/03	CFU: 8
Ore per lezioni: 46	
Ore per esercitazioni: 26	
Ore per laboratorio: 4	
Ore per seminari: 4	
Altro:	
Obiettivi formativi: consentire allo studente un'adeguata conoscenza della cellula vegetale e delle piante nel loro complesso; acquisire le conoscenze necessarie per il riconoscimento delle piante di interesse agrario e naturalistico legate alla produzione viticola ed enologica.	
Modalità di accertamento del profitto: esame scritto e orale.	

Insegnamento: CHIMICA GENERALE ED INORGANICA

Settore scientifico-disciplinare: CHIM03	CFU: 4
Ore per lezioni: 22	
Ore per esercitazioni: 11	
Ore per laboratorio: 4	

Ore per seminari: 3
Altro: -
Obiettivi formativi: fornire allo studente le conoscenze di base della chimica, con particolare riferimento alle relazioni tra struttura atomica e proprietà, alla risoluzione numerica di problemi e ai principi dell'equilibrio in soluzione acquosa.
Modalità di accertamento del profitto: prova scritta in itinere e esame finale

Insegnamento : CHIMICA ORGANICA

Settore scientifico-disciplinare: CHIM06	CFU: 4
Ore per lezioni: 22	
Ore per esercitazioni: 11	
Ore per laboratorio: 4	
Ore per seminari: 3	
Altro: -	
Obiettivi formativi: fornire agli studenti le conoscenze di base relative alla struttura e alle proprietà chimico-fisiche delle molecole organiche, con particolare riferimento alle sostanze naturali e ad altre molecole di interesse dell'industria vitivinicola.	
Modalità di accertamento del profitto: prova scritta in itinere e esame finale	

Insegnamento: ELEMENTI DI MATEMATICA E STATISTICA PER L'ANALISI DEI DATI

Settore scientifico-disciplinare: MAT08	CFU: 8
Ore per lezioni: 48	
Ore per esercitazioni: 32	
Ore per laboratorio:	
Ore per seminari:	
Altro:	
Obiettivi formativi: il corso intende fornire gli strumenti di base della matematica e della statistica per la rappresentazione, la sintesi e l'analisi di dati sperimentali. I concetti introdotti verranno esemplificati ed illustrati a partire da casi studio reali, anche mediante l'utilizzo di adeguati strumenti software di larga diffusione	
Modalità di accertamento del profitto: discussione di un elaborato e colloquio	

Insegnamento : ENOLOGIA I

Settore scientifico-disciplinare: AGR15	CFU: 4
Ore per lezioni: 28	
Ore per esercitazioni: 8	
Ore per laboratorio: -	
Ore per seminari: 4	
Altro: -	
Obiettivi formativi: obiettivo centrale del corso è quello di introdurre gli studenti del primo anno alla moderna enologia. I contenuti sono rivolti essenzialmente all'analisi delle principali zone di introduzione e/o consumo di vino nel mondo, allo studio delle principali uve allevate nel mondo e delle basi concettuali legate alla loro trasformazione in vino, allo studio delle peculiarità sensoriali dei principali vini prodotti nel mondo.	
Modalità di accertamento del profitto: prova pratica e/o esame finale	

Insegnamento : FISICA

Settore scientifico-disciplinare: FIS07	CFU: 4
Ore per lezioni: 24	

Ore per esercitazioni: 16
Ore per laboratorio: -
Ore per seminari: -
Altro: -
Obiettivi formativi: fornire allo studente conoscenza delle leggi fisiche elementari della meccanica e della termodinamica, dando risalto ai concetti di grandezza fisica e sua unità di misura.
Modalità di accertamento del profitto: prova pratica e/o esame finale

Insegnamento : LABORATORIO DI INFORMATICA

Settore scientifico-disciplinare : ING/INF05 INF01 MAT08 MAT09	CFU: 4
Ore per lezioni: 20	
Ore per esercitazioni: 10	
Ore per laboratorio: 10	
Ore per seminari: -	
Altro: -	
Obiettivi formativi: il corso si propone di fornire le conoscenze di base della tecnologia dell'informazione	
Modalità di accertamento del profitto: prova pratica e/o esame finale	

Insegnamento : LINGUA

Settore scientifico-disciplinare: LIN04 LIN07 LIN12 LIN14	CFU: 6
Ore per lezioni: 30	
Ore per esercitazioni: 30	
Ore per laboratorio: -	
Ore per seminari: -	
Altro: -	
Obiettivi formativi: abilità di lettura, scrittura e comunicazione a livello tecnico-scientifico in una delle lingue della UE	
Modalità di accertamento del profitto: prova scritta e/o esame finale	