

# **Corso di laurea in Scienze e tecnologie viticole ed enologiche**

*(Collaborazione tra la Facoltà di Scienze MM.FF.NN. dell'Università di Verona e la Facoltà di Agraria dell'Università di Padova)*

## Obiettivi formativi

Il corso di laurea in Scienze e tecnologie viticole ed enologiche si propone di fornire generali conoscenze relative al settore agrario (con particolare riferimento agli aspetti quali-quantitativi delle produzioni e alle problematiche del territorio agro-forestale) e specifiche conoscenze e competenze operative, gestionali e di laboratorio nell'ambito del complesso settore della viticoltura e dell'enologia al fine di rispondere con prontezza e flessibilità alla rapida evoluzione del mercato.

A tal fine, esso intende offrire anche la capacità di utilizzare efficacemente nell'ambito specifico di competenza almeno una lingua dell'Unione europea, oltre l'italiano, nonché di consentire l'acquisizione di adeguate competenze e strumenti per la comunicazione e la gestione dell'informazione.

## Progetto didattico

Gli obiettivi formativi di questo corso di laurea saranno realizzati mediante attività che prevedono, oltre alle lezioni in aula, seminari, esercitazioni, sperimentazioni in laboratorio e in campagna. Il Corso di laurea offre anche l'opportunità di partecipare a tirocini e stage presso aziende private e istituzioni pubbliche.

## Sbocchi professionali

Gli sbocchi professionali che questo corso di laurea può offrire sono individuabili in quelle mansioni organizzative e tecnico-gestionali che si possono sviluppare in tutti i segmenti della filiera vitivinicola. In particolare, il laureato in Scienze e tecnologie viticole ed enologiche, peraltro abilitato alla professione di Enologo in Italia e in Europa, potrà svolgere le seguenti attività: ruoli tecnici, gestionali e direzionali in aziende vitivinicole per la trasformazione dell'uva, l'affinamento, l'imbottigliamento e il marketing dei prodotti; ruoli tecnici nella scelta varietale nell'impianto e negli aspetti fitosanitari dei vigneti; consulenza tecnico-professionale nel settore per organizzazioni sia pubbliche che private; effettuazione e certificazione di analisi enochimiche e organolettiche sui prodotti.

## I crediti formativi universitari

Il credito è l'unità di misura del lavoro svolto dallo studente nelle attività di formazione per superare l'esame.

Le attività di formazione comprendono:

- la lezione in sede universitaria (lezione frontale, seminario, esercitazione);
- il tempo dedicato alle attività di laboratorio ed alle attività pratiche (tirocini e stage all'interno di aziende);
- lo studio individuale.

Il credito si acquisisce con il superamento degli esami. Per ogni esame viene attribuito un certo numero di crediti, uguale per tutti gli studenti, e un voto (espresso in trentesimi come ora), che varia a seconda del livello di preparazione.

Per conseguire la laurea è necessario acquisire complessivamente 180 crediti.

## PIANO DIDATTICO

Anno	Insegnamento	Crediti
I	Matematica e fisica	6
	Chimica generale e inorganica	9
	Chimica organica	9
	Istituzioni di economia agro-alimentare	8
	Agricoltura e produzioni II	4
	Paesaggio ed ecologia forestale	3
	Agricoltura e produzioni I	4
	Viticoltura I	4
	Politica e legislazione vitivinicole comunitaria	6
	Biologia	6
	Totale	59
II	Scienze del suolo	4
	Genetica agraria	3
	Viticoltura II	4
	Enologia I	6
	Tecnologie alimentari	6
	Biochimica agraria	4
	Microbiologia enologica	6
	Microbiologia agraria	6
	Difesa della vite I	6
	Difesa della vite II	6
	Viticoltura III	6
Enologia II	6	
	Totale	63
III	Economia e gestione delle imprese vitivinicole	4
	Meccanizzazione viticola	4
	Controllo della qualità del vino	6
	Marketing dei prodotti vitivinicoli	4
	Controllo e gestione della qualità dei reflui	4
	Impiantistica enologica	6
	A scelta dello studente	9
	Prova finale	8
	Seminari, lingua, informatica	5
Tirocinio	8	
	Totale	58

TOTALE GENERALE 180