



UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI MILANO
MANIFESTO DEGLI STUDI A.A. 2018/19
LAUREA IN
VITICOLTURA ED ENOLOGIA (Classe L-25)
Immatricolati dall'anno accademico 2014/15

GENERALITA'

Classe di laurea di appartenenza:	L-25 SCIENZE E TECNOLOGIE AGRARIE E FORESTALI
Titolo rilasciato:	Dottore
Durata del corso di studi:	3 anni
Cfu da acquisire totali:	180
Annualità attivate:	1°, 2°, 3°
Modalità accesso:	Programmato
Codice corso di studi:	G25

RIFERIMENTI

Presidente Collegio Didattico

Prof. Domenico Pessina

Docenti tutor

Prof. Domenico Pessina, Prof. Antonio Tirelli, Prof. Osvaldo Failla

Sito web del corso di laurea

<http://www.agraria.unimi.it/G25/presentazione.php>

IMMATRICOLAZIONI E AMMISSIONI

<http://www.unimi.it/studenti/matricole/77598.htm>

CARATTERISTICHE DEL CORSO DI STUDI

Obiettivi formativi generali e specifici

Il corso di Laurea in Viticoltura ed Enologia impartisce una formazione interdisciplinare sui principi biologici e tecnologici connessi alla coltivazione della vite e alla produzione del vino, fornendo una competenza professionale a tecnici destinati ad operare nel settore della viticoltura, dell'enologia e della gestione delle aziende viti-vinicole. Il curriculum è impostato su una solida formazione scientifica e culturale di base (con fondamenti nelle scienze biologiche, chimiche e fisiche) e su corsi professionalizzanti, tesi a fornire capacità operative di tipo agro-tecnologico e gestionale.

Il programma dei corsi è indirizzato all'approfondimento dei principi scientifici sottesi alla coltivazione della vite e alla produzione enologica, sulla base dei fondamenti biologici, fisici e chimici necessari per la loro comprensione. In quest'ottica, non viene enfatizzato un particolare stile di vinificazione, di viticoltura o uno specifico metodo di gestione del vigneto e della cantina, ma si preferisce optare per il raggiungimento di una competenza metodologica e scientifica unificante che possa poi favorire la maturazione di una visione e di una vocazione autonoma.

Ogni studente è comunque stimolato, attraverso l'offerta didattica complementare, ad approfondire l'aspetto applicativo più congeniale, nell'ambito della viticoltura, della produzione del vino oppure nella gestione dell'azienda viti-vinicola.

Risultati di apprendimento attesi

Le competenze acquisite nel corso devono consentire al laureato di operare (anche con funzioni di coordinamento e direzione) tanto a livello di "vigneto", nel miglioramento della scelta varietale, delle tecniche colturali, di difesa della vite e di raccolta dell'uva, quanto a livello di "cantina", nella gestione tecnica della filiera enologica e delle problematiche qualitative connesse alla produzione di vino e altre bevande fermentate, liquori e distillati, quanto ancora a livello di "laboratorio" (per la caratterizzazione ampelografica e tecnologica delle uve, per la selezione dei lieviti e per la caratterizzazione chimico-fisica e sensoriale dei prodotti enologici) e a livello di "azienda", nella gestione economica e nel settore del marketing.

Competenze specialistiche nell'uso del mezzo informatico, degli strumenti statistici e la conoscenza fluente di una lingua straniera sono requisiti essenziali per completare la formazione scientifica, accanto ad insegnamenti tesi a fornire una visione culturale e un inquadramento economico, storico e geografico della produzione enologica.

Profilo professionale e sbocchi occupazionali

Specifici profili professionali in uscita

All'enologo competono la direzione, l'amministrazione e le attività di consulenza in aziende viti-vinicole per la produzione e la trasformazione dell'uva, l'affinamento, la conservazione, l'imbottigliamento e la commercializzazione dei prodotti derivati. La sua attività riguarda inoltre la scelta varietale, l'impianto e gli aspetti fitosanitari dei vigneti. Può operare in

funzioni direttive in enti, associazione e consorzi viti-vinicoli. È abilitato ad effettuare e certificare analisi microbiologiche, enochimiche e sensoriali sui vini. Può collaborare alla progettazione di aziende viti-vinicole nelle scelte delle tecnologie relative agli impianti e agli stabilimenti. È infine competente in materia di distribuzione e commercializzazione dei prodotti viti-vinicoli, compresi gli aspetti di comunicazione, di marketing e di immagine.

La finalità del corso è quella di preparare tecnici con competenze specifiche nel settore della viticoltura e dell'enologia, abilitati alla professione di Enologo in Italia ed in Europa, in accordo con la legge n. 129 del 10 aprile 1991 e successive modificazioni.

Altri sbocchi professionali possono riguardare l'industria delle bevande in generale (e di quelle fermentate in particolare), la distribuzione alimentare, nonché l'editoria e l'informazione tecnico-scientifica in materia di vino.

Conoscenze per l'accesso

Non è richiesta nessuna preparazione particolare. Sono peraltro opportune delle conoscenze di biologia, chimica, fisica matematica, con un grado di approfondimento pari a quello derivante dalla preparazione della Scuola Media Superiore. Sarebbe auspicabile che gli studenti che si iscrivono a questo corso di laurea conoscano una lingua straniera (inglese o francese).

Tutorato

il corso di laurea mette a disposizione un servizio di tutorato che ha lo scopo di orientare e assistere individualmente gli studenti lungo il corso degli studi per tutte le esigenze connesse all'attività didattica (sia di orientamento che di tipo organizzativo e culturale) e per la compilazione del Piano di Studio. I tutori appartengono al corpo docente del corso di laurea e l'assegnazione del tutore avviene sulla base della lettera iniziale del cognome dello studente.

Prove di lingua / Informatica

L'acquisizione dei crediti relativi all'accertamento della conoscenza della lingua inglese è subordinata al sostenimento di un test volto a valutare le competenze linguistiche in possesso dello studente.

Potranno essere esonerati dal test gli studenti in possesso di certificazioni linguistiche d'idoneità B1 del Common European Framework of Reference for Languages, conseguite non oltre i tre anni antecedenti alla data di iscrizione al corso di laurea.

Qualora la verifica della conoscenza della lingua inglese di livello assimilabile al B1 non risulti positiva, lo studente sarà ammesso ai corsi di preparazione linguistica organizzati dal Servizio linguistico di Ateneo. La durata dei corsi dipende dal posizionamento ottenuto dallo studente nel test iniziale.

Gli studenti che a conclusione dei predetti corsi raggiungono il livello di conoscenza dell'inglese richiesto, quale risulta dall'esito del test finale attestato dal Servizio linguistico d'Ateneo, avranno riconosciuti, dai competenti organi accademici, i crediti di accertamento della lingua inglese previsti dal percorso di studio.

Per l'acquisizione dei 3 CFU relativi alle conoscenze informatiche possono essere riconosciuti, a giudizio del Collegio Didattico, eventuali corsi seguiti presso enti esterni all'Università, se funzionali al percorso formativo.

Obbligo di frequenza

Fortemente consigliata

Formulazione e presentazione piano di studi

Il piano di studi individuale può essere presentato dallo studente, secondo le modalità previste, a partire dal II anno di corso.

Altre attività formative

Attività formative a scelta

Nell'ambito dei 12 crediti a libera scelta dello studente, il Collegio Didattico di Viticoltura ed enologia suggerisce la seguente attività formativa:

- Tecnologia della birra e dei distillati (4 CFU)
- Laboratorio di diagnostica fitopatologica (6 CFU)

Caratteristiche della prova finale

La laurea in Viticoltura ed Enologia si consegue dopo aver sostenuto la prova finale che consiste nella presentazione e discussione pubblica, di fronte ad una commissione di docenti, dell'Elaborato Finale inerente una ricerca sperimentale o bibliografica e comprensivo anche della relazione del Tirocinio pratico applicativo.

Per essere ammesso alla prova finale lo studente deve aver conseguito 177 CFU (180 meno il numero di crediti previsto per la prova finale), comprensivi dei crediti previsti per la conoscenza della lingua straniera e le competenze di informatica.

I crediti acquisiti dallo studente per il conseguimento della laurea in Viticoltura ed Enologia potranno essere riconosciuti tutti o in parte per il conseguimento delle lauree magistrali.

ESPERIENZA DI STUDIO ALL'ESTERO NELL'AMBITO DEL PERCORSO FORMATIVO

L'Università degli Studi di Milano sostiene la mobilità internazionale dei propri iscritti, offrendo loro la possibilità di trascorrere periodi di studio e di tirocinio all'estero, occasione unica per arricchire il proprio curriculum formativo in un contesto internazionale.

A tal fine l'Ateneo aderisce al programma europeo Erasmus+ nell'ambito del quale ha stabilito accordi con più di 300 Università in oltre 30 Paesi. Nell'ambito di tale programma, gli studenti possono frequentare una delle suddette Università al

fine di svolgervi attività formative sostitutive di una parte del proprio piano di studi, comprese attività di tirocinio/stage presso imprese, centri di formazione e di ricerca o altre organizzazioni, o ancora per prepararvi la propria tesi di laurea.

L'Ateneo intrattiene inoltre rapporti di collaborazione con diverse altre prestigiose Istituzioni estere offrendo analoghe opportunità anche nell'ambito di corsi di studio di livello avanzato.

Cosa offre il corso di studi

I settori che possono essere sviluppati presso le università partner abbracciano tutti i settori specifici del Corso di Laurea. In generale, gli studenti che usufruiscono di tale possibilità sono orientati per la maggior parte a seguire corsi che tendono ad ampliare le loro conoscenze scientifiche, nonché a svolgere tirocini o tesi di laurea in laboratori affermati. La definizione del programma di studio (learning agreement) avviene in collaborazione con il responsabile Erasmus del corso di studi, sia per quanto riguarda la scelta degli esami che per l'organizzazione del tirocinio presso l'Università partner. Prima della compilazione del learning agreement, lo studente deve ottenere l'approvazione formale, da parte di docenti titolari di insegnamenti equivalenti o affini presso l'Università degli Studi di Milano, degli esami da svolgere presso l'Università ospitante. Per lo svolgimento all'estero di un'attività sperimentale, che può costituire una parte o la totalità dell'attività di tirocinio, viene richiesta una lettera di consenso da parte di un docente dell'Università partner e l'approvazione formale degli obiettivi, del programma e del periodo di svolgimento del tirocinio da parte di un docente del corso di studi che funge da relatore.

La votazione e i relativi CFU ottenuti nelle Università partner vengono riconosciuti nella quasi totalità, dando così agli studenti la certezza che quanto fatto nell'Università ospitante sia poi valutato positivamente nel loro curriculum degli studi. Esistono anche altre opportunità per scambi culturali con Università che hanno stabilito degli agreement con il nostro Ateneo e non facenti parte del sistema Erasmus. Queste appartengono ad aree non comunitarie come Cina, Giappone, America Latina e prossimamente anche Georgia.

Modalità di partecipazione ai programmi di mobilità - mobilità Erasmus

Per poter accedere ai programmi di mobilità per studio, della durata di 3-12 mesi, gli studenti dell'Università degli Studi di Milano regolarmente iscritti devono partecipare a una procedura di selezione pubblica che prende avvio in genere intorno al mese di febbraio di ogni anno tramite l'indizione di appositi bandi, nei quali sono riportati le destinazioni, con la rispettiva durata della mobilità, i requisiti richiesti e i termini per la presentazione on-line della domanda.

La selezione, finalizzata a valutare la proposta di programma di studio all'estero del candidato, la conoscenza della lingua straniera, in particolare ove considerato requisito preferenziale, e le motivazioni alla base della candidatura, avviene ad opera di commissioni appositamente costituite.

Ogni anno, prima della scadenza dei bandi, l'Ateneo organizza degli incontri informativi per corso di studio o gruppi di corsi di studio, al fine di illustrare agli studenti le opportunità e le regole di partecipazione.

Per finanziare i soggiorni all'estero nell'ambito del programma Erasmus+, l'Unione Europea assegna ai vincitori una borsa di studio che - pur non coprendo l'intero costo del soggiorno - è un utile contributo per costi supplementari come spese di viaggio o maggiore costo della vita nel Paese di destinazione.

L'importo mensile della borsa di studio comunitaria è stabilito annualmente a livello nazionale; contributi aggiuntivi possono essere erogati a studenti disabili.

Per permettere anche a studenti in condizioni svantaggiate di partecipare al programma Erasmus+, l'Università degli Studi di Milano assegna ulteriori contributi integrativi, di importo e secondo criteri stabiliti di anno in anno.

L'Università degli Studi di Milano favorisce la preparazione linguistica degli studenti selezionati per i programmi di mobilità, organizzando ogni anno corsi intensivi nelle seguenti lingue: inglese, francese, tedesco e spagnolo.

L'Università offre un servizio di assistenza per agevolare l'organizzazione del soggiorno all'estero e orientare gli studenti nella scelta delle destinazioni.

Maggiori informazioni sono disponibili su www.unimi.it > Studenti > Studiare all'estero > Erasmus+.

Per assistenza rivolgersi a:

Ufficio Accordi e relazioni internazionali

via Festa del Perdono 7 (piano terra)

Tel. 02 503 13501-12589-13495-13502

Fax 02 503 13503

Indirizzo di posta elettronica: mobility.out@unimi.it

Orario sportello: Lunedì-venerdì 9 - 12

MODALITA' DI ACCESSO: 1° ANNO PROGRAMMATO

Informazioni e modalità organizzative per immatricolazione

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.

Il Corso di Laurea in Viticoltura ed Enologia è ad accesso programmato secondo le disposizioni previste dalla Legge 2 Agosto 1999, n. 264. Per l'anno accademico 2018-2019 il numero di posti disponibili per l'iscrizione al primo anno di corso è fissato in 100.

L'accesso al corso è regolamentato da un test obbligatorio, volto ad accertare la preparazione iniziale degli studenti, in termini di requisiti minimi di conoscenze di discipline scientifiche di base (matematica, fisica, chimica, biologia), con un grado di approfondimento pari a quello derivante dalla preparazione della Scuola Media Superiore, e di comprensione di logica elementare. La data di effettuazione del test e ulteriori dettagli relativi ad orario, luogo e modalità di esecuzione del test e ai requisiti di accesso saranno resi disponibili sul bando pubblicato sul sito www.unimi.it.

Corsi propedeutici

Per colmare le eventuali carenze che possono emergere dai risultati del test, la Facoltà offre allo studente alcuni brevi corsi propedeutici, che saranno attivati prima dell'inizio delle lezioni, la cui frequenza è fortemente raccomandata a tutti coloro che avranno manifestato carenze di preparazione. Dell'iniziativa verrà data tempestiva notizia sul sito www.agraria.unimi.it

N° posti assegnati

100

1° ANNO DI CORSO Attività formative obbligatorie				
Erogazione	Attività formativa	Modulo/Unità didattica	Cfu	Settore
annuale	Biologia vegetale (tot. cfu:10)	Biologia della cellula vegetale (1 semestre)	5	BIO/04
		Morfologia e anatomia delle piante (2 semestre)	5	BIO/04
1 semestre	Chimica generale e inorganica		6	CHIM/03
1 semestre	Matematica e statistica (tot. cfu:10)	Unità didattica 1: Matematica	6	MAT/02
		Unità didattica 2: Statistica	4	SECS-S/01
2 semestre	Agronomia		6	AGR/02
2 semestre	Chimica organica (G25)		6	CHIM/06
2 semestre	Elementi di economia		6	AGR/01
2 semestre	Fisica (G25)		6	FIS/07
Totale CFU obbligatori			50	
2° ANNO DI CORSO Attività formative obbligatorie				
Erogazione	Attività formativa	Modulo/Unità didattica	Cfu	Settore
annuale	Enologia 1 (tot. cfu:10)	Operazioni unitarie (1 semestre)	5	AGR/15
		Principi ed elementi di enologia (2 semestre)	5	AGR/15
1 semestre	Chimica agraria (tot. cfu:10)	Biochimica e fisiologia vegetale	6	AGR/13
		Chimica del suolo	4	AGR/13
1 semestre	Chimica enologica e delle fermentazioni		6	CHIM/11
1 semestre	Microbiologia		6	AGR/16
2 semestre	Analisi enochimiche		6	AGR/15
2 semestre	Biologia e genetica della vite (tot. cfu:10)	Fisiologia	5	AGR/03
		Ampelografia e miglioramento genetico	5	AGR/03
2 semestre	Difesa della vite (tot. cfu:10)	mod. 1: entomologia	5	AGR/11
		mod. 2: patologia vegetale	5	AGR/12
Totale CFU obbligatori			58	
3° ANNO DI CORSO Attività formative obbligatorie				
Erogazione	Attività formativa	Modulo/Unità didattica	Cfu	Settore
annuale	Ingegneria viticola ed enologica (tot. cfu:10)	Meccanizzazione del vigneto (2 semestre)	5	AGR/09
		Progettazione della cantina (1 semestre)	5	AGR/09
1 semestre	Gestione dell'impresa vitivinicola ed elementi di marketing (tot. cfu:8)	Unità didattica 1: legislazione	4	AGR/01
		Unità didattica 2: gestione e marketing	4	AGR/01
1 semestre	Microbiologia enologica		6	AGR/16
2 semestre	Enologia 2 (tot. cfu:11)	Tecnologie e processi enologici	6	AGR/15
		Analisi sensoriale	5	AGR/15
2 semestre	Viticultura: tecniche colturali		6	AGR/03
Totale CFU obbligatori			41	
ANNO DI CORSO NON DEFINITO Attività formative obbligatorie				
Erogazione	Attività formativa	Modulo/Unità didattica	Cfu	Settore
	Prova finale		3	NA
	Tirocinio		10	NA
1 semestre	Lingua straniera		3	NA
2 semestre	Informatica		3	INF/01
Totale CFU obbligatori			19	

Altre attività a scelta**A libera scelta dello studente: CFU 12****PROPEDEUTICITA'**

Il piano didattico dovrà essere realizzato nel rispetto delle seguenti propedeuticità obbligatorie.

Attività Formativa	Attività formative propedeutiche	
Analisi enochimiche	Chimica organica (G25)	Obbligatoria
Biologia e genetica della vite	Chimica agraria	Obbligatoria
	Biologia vegetale	Obbligatoria
Chimica agraria	Chimica organica (G25)	Obbligatoria
Chimica enologica e delle fermentazioni	Chimica organica (G25)	Obbligatoria
Chimica organica (G25)	Chimica generale e inorganica	Obbligatoria
Difesa della vite	Biologia vegetale	Obbligatoria
Enologia 1	Chimica enologica e delle fermentazioni	Obbligatoria
	Fisica (G25)	Obbligatoria
	Matematica e statistica	Obbligatoria
Enologia 2	Enologia 1	Obbligatoria
	Microbiologia enologica	Obbligatoria
Ingegneria viticola ed enologica	Enologia 1	Obbligatoria
Microbiologia	Biologia vegetale	Obbligatoria
Microbiologia enologica	Microbiologia	Obbligatoria
Viticoltura: tecniche colturali	Biologia e genetica della vite	Obbligatoria
	Agronomia	Obbligatoria