UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI MILANO
MANIFESTO DEGLI STUDI A.A. 2026/27
LAUREA IN
VITICOLTURA ED ENOLOGIA (Classe L-25 R)
Immatricolati nell'anno accademico 2026/2027

GENERALITA'

Classe di laurea di appartenenza:	L-25 R Scienze e tecnologie agrarie e forestali
Titolo rilasciato:	Dottore
Durata del corso di studi:	3 anni
Cfu da acquisire totali:	180
Annualità attivate:	1°
Modalità accesso:	Libero con test di autovalutazione obbligatorio prima dell'immatricolazione
Codice corso di studi:	GAB

RIFERIMENTI

Presidente Collegio Didattico
Prof.ssa Daniela Fracassetti

Docenti tutor
Tutor per l'orientamento:
Prof. Ivo Ercole Rigamonti

Tutor per la mobilità internazionale e l'Erasmus:
Prof.ssa Daniela Fracassetti

Tutor per ammissioni lauree magistrali:
Prof. Fabio Quaglino
Prof. Osvaldo Failla
Prof.ssa Daniela Fracassetti
Prof. Domenico Pessina
Prof. Antonio Giovanni Tirelli
Prof.ssa Ileana Vigentini

Tutor per stage e tirocini:
Prof. Lucio Brancadoro
Prof. Osvaldo Failla
Prof. Roberto Carmine Foschino
Prof.ssa Daniela Fracassetti
Prof.ssa Monica Laureati
Prof. Antonio Giovanni Tirelli
Prof.ssa Ileana Vigentini

Tutor per i piani di studio:
lettera iniziale cognome studenti A-B: Prof.ssa Stefania Mazzini
lettera iniziale cognome studenti C-F: Prof. Ivo Ercole Rigamonti
lettera iniziale cognome studenti G-L: Prof.ssa Ileana Vigentini
lettera iniziale cognome studenti M-N: Prof. Domenico Pessina
lettera iniziale cognome studenti O-R: Prof. Stefano Corsi
lettera iniziale cognome studenti S-Z: Prof. Osvaldo Failla

Referente per studenti DSA:
Prof.ssa Sara Limbo

Sito web del corso di laurea
https://viticolturaenologia.cdl.unimi.it/

Segreteria didattica della Facoltà di Scienze agrarie e alimentari (Settore SE.FA. Area Scientifico Tecnologica)

via Celoria 2 - Milano Città Studi Tel. 0250316511 Orario di apertura al pubblico: lunedì dalle 10 alle 12 e dalle 14 alle 16
Contatto: https://informastudenti.unimi.it/saw/ess?AUTH=SAML

Segreteria Studenti
via Celoria 18 - Milano Città Studi Tel. 0250325032 https://www.unimi.it/it/node/360 https://www.unimi.it/it/node/359

CARATTERISTICHE DEL CORSO DI STUDI

Obiettivi formativi generali e specifici

Il corso di laurea in Viticoltura ed Enologia ha il suo principale obiettivo nel formare tecnici enologi con competenze adeguate a istituire e gestire aziende vitivinicole valorizzandone sia il prodotto agrario che il vino da esso derivato. Tale obiettivo viene perseguito fornendo, dapprima, adeguate conoscenze scientifiche e culturali basate su solidi fondamenti di Matematica, Fisica, Statistica, Informatica, Chimica inorganica e organica, Biologia vegetale e di una lingua straniera (in ambito scientifico), declinate nei più svariati contesti attinenti alle professioni del laureato in Viticoltura ed Enologia.

In seguito vengono fornite le conoscenze scientifiche e culturali, quelle professionalizzanti nel settore viti-enologico, tese a sviluppare capacità operative di tipo agro-tecnologico e gestionale nonché ad inquadrare l'attività produttiva da un punto di vista storico, geografico, economico e ambientale. Vengono acquisite capacità di comprensione e applicazione dei processi chimici, biochimici e fisiologici del metabolismo di un organismo vivente ed in particolare della vite, nonché delle tecniche e dei macchinari per la loro gestione, delle proprietà metaboliche e del ruolo dei microrganismi (batteri, lieviti, muffe) che intervengono nella filiera vinicola, delle metodologie di analisi di impianti semplici e complessi, degli schemi funzionali e dei criteri di dimensionamento delle principali macchine impiegate nel settore, e delle dinamiche di tipo economico e di marketing tipiche per il settore vitivinicolo in tutti i suoi ambiti, compreso quello legislativo. Ulteriore obiettivo del corso di laurea è quello di fornire competenze di base per la progettazione e gestione delle cantine di vinificazione nonché delle macchine e degli impianti che le costituiscono.

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. Le conoscenze acquisite dal laureato enologo gli consentiranno di cooperare efficacemente con istituzioni di regolamentazione e controllo del settore, aziende fornitrici di materiali, servizi tecnici e attrezzature per le produzioni vitivinicole. Competenze specialistiche nell'uso del mezzo informatico, degli strumenti statistici e la buona conoscenza 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.

Il laureato in Viticoltura ed Enologia sarà dotato di una formazione interdisciplinare sui principi biologici e tecnologici connessi alla coltivazione della vite ed alla produzione del vino e conoscerà il contesto politico, economico di mercato e ambientale del settore vitivinicolo.

Il curriculum prevede un tirocinio pratico applicativo, che può essere svolto in fasi successive, presso aziende enologiche e vitivinicole o presso laboratori di ricerca operanti nel settore. Al termine del tirocinio lo studente deve produrre una relazione scritta inerente all'attività svolta.

Nel percorso di formazione 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, ovvero della produzione del vino, con particolare riferimento alle moderne problematiche agronomiche e di difesa del vigneto relative al cambiamento climatico e alla sostenibilità ambientale. Si affiancano a queste gli aspetti della filiera di produzione di altre bevande alcoliche di origine fermentativa.

Risultati di apprendimento attesi

Conoscenza e capacità di comprensione

Il laureato in Viticoltura ed Enologia avrà acquisito conoscenze scientifiche di base efficaci per conoscere e comprendere i processi, chimici, biochimici e fisiologici propri delle piante, ed in particolare della vite, nonché le tecniche e i macchinari per la loro gestione, in un'ottica di sostenibilità ambientale. Conoscerà inoltre gli aspetti metabolici dello sviluppo microbico e le sue relazioni con la produzione vitivinicola, i criteri di progettazione degli impianti di vinificazione e la gestione delle loro macchine, i principi chimici, tecnologici, biologici delle trasformazioni vinarie, gli strumenti analitici di valutazione sensoriale e chimica. Il complesso di tali conoscenze consentirà al laureato in Viticoltura ed Enologia di comprendere le relazioni esistenti fra territorio, produzione viticola e trasformazione enologica e valutare con competenza e razionalità gli strumenti tecnici più idonei per conseguire il risultato produttivo ricercato. Infine, costituirà competenza ulteriore quella di tipo economico e di marketing, specifica per il settore vitivinicolo in tutti i suoi ambiti, compreso quello legislativo. La verifica della conoscenza e della capacità di comprensione acquisite sarà valutata attraverso prove individuali d'esame.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Il percorso formativo porta inizialmente alla capacità di comprendere e applicare proficuamente i fondamenti di Matematica, Fisica, Statistica, Informatica, Chimica inorganica e organica, Biologia vegetale e di una lingua straniera (in ambito scientifico), declinate nei più svariati contesti attinenti alle professioni del laureato in Viticoltura ed Enologia. Vengono quindi acquisite capacità di comprensione e applicazione dei processi chimici, biochimici e fisiologici del metabolismo di un organismo vivente ed in particolare della vite, nonché delle tecniche e dei macchinari per la loro gestione, delle proprietà

metaboliche e del ruolo dei microrganismi (batteri, lieviti, muffe) che possono intervenire nella filiera vinicola, delle metodologie di analisi di impianti semplici e complessi, degli schemi funzionali e dei criteri di dimensionamento delle principali macchine impiegate nel settore, e delle dinamiche di tipo economico e di marketing tipiche per il settore vitivinicolo in tutti i suoi ambiti, compreso quello legislativo. L'abilità e le competenze sono conseguite attraverso molteplici approcci didattici, e la loro verifica avviene di norma attraverso prove finali scritte ed orali, in possibili combinazioni con le attività realizzate durante le esercitazioni e i laboratori.

Autonomia di giudizio

L'acquisizione di competenze relative all'autonomia di giudizio viene incentivata lungo tutto il percorso formativo, ma in particolare viene stimolata attraverso la preparazione prima e l'esperienza poi del tirocinio pratico-applicativo e della stesura dell'elaborato finale. Entrambi i momenti descritti sono fondanti nel percorso di formazione dello studente: in particolare è stato previsto uno specifico corso di addestramento all'acquisizione di dati e informazioni dell'azienda vitivinicola, raccordato con i moduli di statistica e di informatica, per la più proficua raccolta ed elaborazione delle informazioni che lo studente raccoglie nel successivo tirocinio, sia nella fase di campo (di natura viticola) che di quella di laboratorio/cantina (di natura enologica).
Successivamente, le informazioni raccolte vengono poi sviluppate, interpretate e discusse nell'elaborato finale, anche alla luce dei risultati riportati nella bibliografia scientifica, al fine di giungere a conclusioni originali.

Abilità comunicative

I laureati in Viticoltura ed enologia sono in grado di comunicare in modo chiaro ed efficace informazioni, idee, problemi e soluzioni relative agli ambiti scientifici di propria competenza, anche utilizzando una lingua dell'Unione Europea diversa dalla propria, di norma l'inglese, e impiegando le potenzialità dei più moderni strumenti di comunicazione, anche multimediale.
Tale abilità viene esercitata e verificata lungo tutto il percorso formativo, in particolare attraverso prove d'esame orali o scritte a domande aperte. Inoltre, viene incentivata proponendo la partecipazione degli studenti a seminari e convegni anche in lingua inglese tenuti da specialisti del settore e incoraggiando gli studenti a fare esperienze di studio all'estero. Le abilità comunicative trovano un momento importante di potenziamento e verifica nella fase di stesura, illustrazione e discussione sia della relazione di tirocinio che dell'elaborato finale. Lo svolgimento del tirocinio rappresenta un momento formativo per la maturazione di capacità relazionali (nelle relazioni con il mondo produttivo, con il personale docente e tecnico dell'università, con altri studenti) e, in molte situazioni, anche della capacità di lavorare in gruppo.

Capacità di apprendimento

I laureati in Viticoltura ed enologia sviluppano le capacità di apprendimento necessarie per intraprendere studi successivi, nonché mantenere un adeguato e continuo aggiornamento professionale con un alto grado di autonomia. Essi acquisiscono la capacità di approfondire e aggiornare le conoscenze per affrontare problemi scientifici, tecnici e operativi del proprio ambito scientifico e professionale attraverso la raccolta ed elaborazione personale e autonoma di materiale bibliografico, sia cartaceo che informatizzato e di banche dati.
Tali abilità sono acquisite lungo l'intero corso degli studi, ma sono maturate in particolare attraverso l'esperienza della stesura dell'elaborato finale, in occasione della quale gli studenti acquisiscono competenze nella consultazione del materiale bibliografico e delle banche dati e nella rielaborazione personale delle informazioni, ai fini dell'interpretazione e discussione dell'argomento del tirocinio.
Il conseguimento dei risultati attesi viene verificato con un'attenta e assidua assistenza e affiancamento del laureando da parte di un Relatore (e spesso anche di un Correlatore) nella stesura della Relazione di Tirocinio e dell'Elaborato Finale, poi presentati e discussi dallo studente in un'apposita sessione, che si conclude con una valutazione che tiene anche conto dei tempi di conclusione del percorso di studio e del rendimento dell'intera carriera accademica.

Profilo professionale e sbocchi occupazionali

Le competenze tecniche del laureato in Viticoltura ed Enologia, che si estendono attraverso tutta la filiera produttiva, dalla valutazione del territorio per l'impianto del vigneto, alla gestione del vigneto, alla trasformazione dell'uva in vino, al suo confezionamento, alla sua commercializzazione e distribuzione, consentono all'enologo di assumere ruoli che competono la gestione, a tutti i livelli, dei processi produttivi, gestionali, commerciali e di laboratorio di controllo nelle aziende vitivinicole, anche di medie e grandi dimensioni.
Le stesse competenze gli consentono di operare come responsabile tecnico presso attività produttive e commerciali che offrono attrezzature, prodotti e servizi per la filiera vitivinicola, come pure presso la pubblica amministrazione, le associazioni e i consorzi di produttori ai fini di supporto e governo del settore vitivinicolo.
Le competenze tecniche del laureato in Viticoltura ed Enologia gli consentono di supportare in regime di libera professione le aziende vitivinicole come pure di svolgere informazione tecnico-scientifica attraverso i media.
Ulteriori sbocchi professionali possono riguardare l'impiego nell'industria delle bevande alcoliche, in particolare dei birrifici.
Il corso consente l'iscrizione all'ordine dei Dottori Agronomi e Forestali nella sezione junior previo superamento dell'esame di Stato.

Conoscenze per l'accesso

Requisiti e conoscenze richieste per l'accesso

Per essere ammessi al corso di laurea occorre possedere un diploma di scuola secondaria superiore, o altro titolo riconosciuto idoneo, e un'adeguata preparazione nelle discipline scientifiche di base (matematica, chimica, fisica e biologia) doti di

logica, una capacità di espressione orale e scritta senza esitazioni di errori, una discreta cultura generale.

Modalità di verifica delle conoscenze e della preparazione personale

Il corso di laurea è ad accesso libero. Per l'iscrizione al primo anno sono disponibili 5 posti per gli studenti extracomunitari residenti all'estero e 4 posti per gli studenti del Progetto Marco Polo.
L'ammissione al corso è subordinata allo svolgimento di un test di verifica delle conoscenze obbligatorio, ma non selettivo, prima dell'immatricolazione volto ad accertare la preparazione iniziale in termini di requisiti di conoscenze nelle discipline scientifiche di base, con un grado di approfondimento pari a quello derivante dalla preparazione della scuola secondaria di secondo grado, e di comprensione di logica elementare.
Il test valido per l'accesso al corso di laurea è il TOLC-AV, un test online erogato dal CISIA (Consorzio Interuniversitario Sistemi Integrati per l'Accesso - https://www.cisiaonline.it).
Struttura e argomenti della prova e altre informazioni utili: https://www.cisiaonline.it/area-tematica-tolc-agraria-veterinaria/struttura-della-prova-e-syllabus/
Il TOLC-AV può essere sostenuto presso l'Università degli Studi di Milano o presso una qualsiasi altra Università aderente al CISIA.
Alla pagina https://tolc.cisiaonline.it/calendario.php è pubblicato il calendario con le sedi e le date disponibili. Procedure di iscrizione e scadenze sono indicate nel bando di ammissione pubblicato alla pagina https://viticolturaenologia.cdl.unimi.it/it/iscriversi

Accesso per trasferimento o per studenti già laureati
Gli studenti già iscritti ad un corso di laurea dell'Università degli Studi di Milano, ad altro Ateneo o già laureati, possono essere esonerati dal test solo se ammessi ad anni successivi al primo.
A tal fine deve essere presentata apposita richiesta di valutazione preventiva della carriera accedendo al servizio online indicato nel bando di ammissione.
Gli interessati dovranno dichiarare tutti gli esami sostenuti con relativi settori, crediti e voti e allegare i programmi degli insegnamenti affrontati. Per maggiori dettagli sulla procedura e sulle tempistiche si rinvia al bando.
Gli studenti ammessi al primo anno dovranno sostenere il test.

Obblighi formativi aggiuntivi e modalità per il recupero OFA
Agli studenti ammessi che nella sezione di Matematica del TOLC-AV non hanno raggiunto un punteggio superiore a 3 sono assegnati obblighi formativi aggiuntivi (OFA). Per gli studenti con OFA verrà organizzato un percorso di recupero (nel periodo ottobre-dicembre) strutturato con esercitazioni online su una piattaforma e-learning e momenti di confronto e chiarimento con un tutor. Dopo aver partecipato alle attività di supporto, le matricole dovranno sostenere una prova finale di accertamento. Il superamento dell'OFA di Matematica è propedeutico a tutti gli esami del secondo e terzo anno. Per gli studenti che non avranno superato il test finale dell'OFA durante il primo anno, il superamento dell'esame di Matematica è propedeutico a tutti gli esami del secondo e terzo anno.
Ulteriori informazioni alla pagina https://viticolturaenologia.cdl.unimi.it/it/studiare/le-matricole

Percorsi consigliati dopo la laurea

Il corso di Laurea magistrale in Scienze Viticole ed Enologiche costituisce il naturale proseguimento della formazione acquisita dal laureato dottore enologo. Inoltre, la laurea in Viticoltura ed Enologia offre una buona base formativa per l'ammissione ai successivi livelli di formazione universitaria (master e corsi di Laurea magistrale in Italia e all'estero) nell'area delle Scienze e Tecnologie Agrarie e nell'area delle Scienze e Tecnologie Alimentari.

Struttura del corso

Modalità della didattica e articolazione della stessa

- lezioni frontali
- esercitazioni in aula
- esercitazioni in aula informatica
- laboratori
- attività di campo

Articolazione degli insegnamenti
Gli insegnamenti possono essere di durata annuale o semestrale.
Gli insegnamenti possono essere erogati in lingua italiana o in lingua inglese.

Presentazione del piano di studi

Il piano dovrà essere obbligatoriamente presentato nel secondo anno di corso: le scadenze e le modalità di presentazione sono rese note dalla Direzione Segreterie Studenti con avvisi pubblicati alla pagina https://www.unimi.it/it/studiare/frequentare-un-corso-di-laurea/seguire-il-percorso-di-studi/piano-studi
Per sostenere gli esami obbligatori non è necessario presentare il piano di studio: è invece necessario per sostenere gli esami a scelta e per selezionare il percorso formativo.
Dopo l'approvazione del piano degli studi, lo studente può sostenere autonomamente ulteriori esami aggiuntivi rispetto al

proprio percorso formativo.
Si segnalano, inoltre, le attività inserite nel progetto di Ateneo per lo sviluppo delle competenze trasversali: https://www.unimi.it/it/studiare/frequentare-un-corso-di-laurea/seguire-il-percorso-di-studi/competenze-e-abilita-trasversali.
Queste attività formative sono a frequenza obbligatoria, hanno un numero definito di posti e possono essere inserite nel piano degli studi, tra le “Attività a scelta libera”, solo se sono state deliberate dal CdS di appartenenza. I dettagli sono disponibili alla pagina
https://viticolturaenologia.cdl.unimi.it/it/insegnamenti

Calendario attività didattiche

Le attività didattiche si svolgono in 2 semestri.

PRIMO SEMESTRE
21 settembre 2026 – 15 gennaio 2027

Periodo di sospensione per appelli d'esame e prove in itinere: 9-13 novembre 2026

Sospensione per le sedute di laurea triennale: 14 ottobre 2026 e 11 dicembre 2026

SECONDO SEMESTRE
22 febbraio 2027 – 11 giugno 2027

Periodo di sospensione per appelli d'esame e prove in itinere: 3-7 maggio 2027
Sospensione per le sedute di laurea triennale: 2 aprile 2027

Orario lezioni
L'orario delle lezioni sarà pubblicato sul sito web https://www.unimi.it/it/node/128/

Esami

Sessioni d'esame
Per l'anno accademico 2026/2027, gli appelli d'esame saranno distribuiti nei seguenti periodi:

dal 18 gennaio 2027 al 19 febbraio 2027
dal 14 giugno 2027 al 30 luglio 2027
dal 1° al 17 settembre 2027

Il calendario degli appelli è pubblicato alla pagina https://viticolturaenologia.cdl.unimi.it/it/studiare/appelli- esame

L'iscrizione agli esami è obbligatoria e si effettua tramite i Servizi on-line https://www.unimi.it/it/studiare/servizi-gli-studenti/servizi-tecnologici-e-online/servizi-online-ex-sifa oppure dalla sezione “Esami e valutazione della didattica” di UNIMIA.

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 tutor appartengono al corpo docente del corso di laurea e l’assegnazione del tutor avviene sulla base della lettera iniziale del cognome dello studente.
L’elenco dei tutor è disponibile in questo documento nel paragrafo "Riferimenti-Docenti tutor". I nuovi immatricolati sono invitati a prendere il più presto possibile contatto con il loro tutor.

Prove di lingua / Informatica

Per poter conseguire il titolo di studio è richiesta la conoscenza della lingua inglese di livello B1 del Quadro Comune Europeo di Riferimento per le lingue (QCER). Tale livello può essere attestato nei seguenti modi:
- tramite l'invio di una certificazione linguistica conseguita non oltre i 3 anni antecedenti la data di presentazione della stessa, di livello B1 o superiore (per la lista delle certificazioni linguistiche riconosciute dall'Ateneo si rimanda al sito (https://www.unimi.it/it/node/39322). La certificazione deve essere caricata al momento dell'immatricolazione o, successivamente, sul portale http://studente.unimi.it/uploadCertificazioniLingue;
- tramite Placement Test, erogato dal Centro linguistico d’Ateneo SLAM esclusivamente durante il I anno, da ottobre a dicembre (gennaio per i bienni). In caso di non superamento del test, sarà necessario seguire i corsi erogati da SLAM.
Il Placement Test è obbligatorio per tutti coloro che non sono in possesso di una certificazione valida.
Coloro che non sosterranno il Placement Test entro dicembre (gennaio per i bienni) oppure non supereranno il test finale del corso entro 6 tentativi, dovranno conseguire privatamente una certificazione entro la laurea.

Informatica e statistica

Gli studenti devono acquisire i 9 cfu destinati alle Abilità informatiche, statistiche e di gestione dati in azienda vitivinicola superando il relativo esame che non dà luogo a votazione ma al solo giudizio (approvato o riprovato).

Obbligo di frequenza

La frequenza delle attività formative è fortemente consigliata.

Caratteristiche Tirocinio

L'orientamento fortemente professionalizzante del corso di laurea è favorito anche dallo svolgimento di un tirocinio pratico applicativo obbligatorio di 10 CFU da parte degli studenti che abbiano conseguito almeno 70 CFU nel loro percorso di studi, e da realizzare in periodo vendemmiale presso un'azienda vitivinicola a partire dalla fine degli insegnamenti del II anno. Il tirocinio pratico applicativo è finalizzato a fornire allo studente esperienza professionale nella produzione vitivinicola e prevede una verifica delle competenze apprese attraverso la stesura di una relazione scritta che sarà parte integrante dell'elaborato finale di laurea.

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 che deve riguardare uno o più dei seguenti punti:

- un'attività sperimentale;
- un'attività produttiva aziendale;
- un'indagine bibliografica di approfondimento.

Per essere ammesso alla prova finale lo studente deve aver conseguito 180 CFU comprensivi dei crediti previsti per la conoscenza della lingua straniera e per l'insegnamento di "Abilità informatiche e statistiche". Il Regolamento per l'attribuzione del voto di laurea è pubblicato sulla pagina https://viticolturaenologia.cdl.unimi.it/it/studiare/laurearsi

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

L'Università degli Studi di Milano sostiene la mobilità degli studenti, offrendo l'opportunità di svolgere periodi di studio e di tirocinio all'estero, arricchendo il proprio percorso formativo in un contesto internazionale e stimolante.

Gli accordi stipulati dall'Ateneo con oltre 300 università dei 27 Paesi dell'Unione nell'ambito del programma Erasmus+ permettono agli studenti regolarmente iscritti di svolgere parte del proprio percorso di studi presso una delle università partner o seguire percorsi di tirocinio/stage presso imprese, centri di formazione e di ricerca e altre organizzazioni.

Analoghe opportunità di mobilità internazionale vengono garantite inoltre anche per destinazioni extra-europee, grazie ai rapporti di collaborazione stabiliti dall'Ateneo con numerose prestigiose istituzioni.

L'Università degli Studi di Milano fa inoltre parte della 4EU+ European University Alliance, che offre opportunità di mobilità (virtuale, mista e fisica) tra gli 8 atenei multidisciplinari e fortemente orientati alla ricerca che costituiscono l'Alleanza. Fanno parte dell'Alleanza 4EU+, con il nostro ateneo, Charles University di Praga, Università di Heidelberg, Université Paris-Panthéon-Assas, Sorbonne Université di Parigi, Università di Copenaghen, Università di Ginevra e Università di Varsavia.

Cosa offre il corso di studi

Il Corso di Laurea in Viticoltura ed Enologia offre ampie possibilità di studio all'estero, principalmente attraverso il programma Erasmus+ cui afferiscono circa 30 Università straniere dislocate nei paesi della Comunità Europea. I settori che possono essere sviluppati presso le università partner abbracciano tutti i settori specifici del Corso di Laurea. 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. Il corso di laurea prevede percorsi integrati di studio con il rilascio del doppio titolo (https://www.unimi.it/it/internazionale/studiare-allestero/double-degree).

Modalità di partecipazione ai programmi di mobilità - mobilità Erasmus

Gli studenti dell'Università degli Studi di Milano partecipano ai programmi di mobilità Erasmus per studio e tirocinio tramite una procedura pubblica di selezione finalizzata a valutare, grazie a specifiche commissioni:

- la carriera accademica
- la proposta di programma di studio/tirocinio all'estero del candidato
- la conoscenza della lingua straniera di lavoro
- le motivazioni alla base della candidatura

Bando e incontri informativi

La selezione pubblica annuale per l'Erasmus studio si svolge in genere a febbraio e prevede la pubblicazione di un bando

che specifica sedi, numero di posti e requisiti richiesti.
Per quanto riguarda l'Erasmus Traineeship, vengono generalmente pubblicati due bandi all'anno che prevendono rispettivamente la possibilità di reperire autonomamente una sede di tirocinio o di presentare domanda per una sede definita tramite accordo inter-istituzionale.

L'Ateneo organizza incontri informativi generali e/o declinati per area disciplinare per illustrare le opportunità di mobilità internazionale e le modalità di partecipazione.

Borsa di studio Erasmus +
Per i soggiorni all'estero che rientrano nel programma Erasmus+, l'Unione Europea assegna ai vincitori della selezione una borsa di mobilità a supporto delle spese sostenute, che può essere integrata da un contributo dell'Ateneo per gli studenti in condizioni economiche svantaggiate.

Corsi di lingua
Gli studenti che superano le selezioni per i programmi di mobilità possono avvalersi dei corsi intensivi di lingue straniere proposti ogni anno dal Centro linguistico d'Ateneo SLAM.
https://www.unimi.it/it/node/8/

Maggiori informazioni alla pagina: https://www.unimi.it/it/node/274/
Per assistenza:
Ufficio Mobilità internazionale
Via Santa Sofia 9 (secondo piano)
Tel. 02 503 13501-12589-13495-13502
Contatti: InformaStudenti;
Orario sportello: prenotazioni da InformaStudenti

MODALITA' DI ACCESSO: 1° ANNO LIBERO CON TEST DI AUTOVALUTAZIONE OBBLIGATORIO PRIMA DELL'IMMATRICOLAZIONE

Link utili per immatricolazione
https://www.unimi.it/it/node/183/

N° posti riservati a studenti extracomunitari non soggiornanti in Italia
5

Note
4 posti sono riservati a studenti del progetto Marco Polo

1° ANNO DI CORSO Attività formative obbligatorie

Erogazione	Attività formativa	Modulo/Unità didattica	Cfu	Settore
	Accertamento di lingua inglese - livello B1 (3 CFU)		3	NN
1 semestre	Biologia vegetale		8	(4) BIOS-01/C, (4) BIOS-01/A
1 semestre	Chimica generale e inorganica		6	CHEM-03/A
1 semestre	Elementi di economia		6	AGRI-01/A
1 semestre	Matematica		6	MATH-03/A
2 semestre	Agronomia		6	AGRI-02/A
2 semestre	Chimica organica		6	CHEM-05/A
2 semestre	Fisica		6	(5) PHYS-04/A, (1) PHYS-06/A
		Totale CFU obbligatori	47	

2° ANNO DI CORSO (da attivare a partire dall'a.a. 2027/28) Attività formative obbligatorie

Erogazione	Attività formativa	Modulo/Unità didattica	Cfu	Settore
annuale	Enologia 1		11	AGRI-07/A
1 semestre	Chimica agraria (tot. cfu:10)	Biochimica e fisiologia vegetale	6	AGRI-06/B
		Chimica del suolo	4	AGRI-06/B
1 semestre	Chimica enologica e delle fermentazioni		6	CHEM-07/C
1 semestre	Microbiologia		6	AGRI-08/A
2 semestre	Abilità informatiche statistiche e di gestione dati in azienda vitivinicola		9	NN
2 semestre	Analisi enochimiche		6	AGRI-07/A
2 semestre	Biologia e genetica della vite		8	AGRI-03/A
		Totale CFU obbligatori	56	

Attività a scelta

Durante il secondo anno, nell'ambito dei 12 crediti a libera scelta dello studente, il Collegio Didattico di Viticoltura ed enologia propone, nella tabella sottostante, alcune attività formative che potranno essere erogate in modalità blended.

Nell'ambito delle attività a libera scelta, è offerta la possibilità di svolgere un secondo tirocinio, anche eventualmente presso un'azienda esterna, secondo le modalità previste dall'Ateneo. In questo caso, le attività da svolgere nel corso del tirocinio saranno sotto la diretta responsabilità di un tutor universitario e non si dovranno configurare come una mera ripetizione di quelle svolte nel corso del primo. Il secondo tirocinio darà luogo all'acquisizione di 4 CFU.

1 semestre	Agrometeorologia e cambiamenti climatici		4	AGRI-03/A
1 semestre	Coltivazione di essenze per la produzione di birra, liquori e distillati		4	AGRI-02/B
2 semestre	Cereali per la produzione di malti e altri semilavorati		4	AGRI-07/A

3° ANNO DI CORSO (da attivare a partire dall'a.a. 2028/29) Attività formative obbligatorie

Erogazione	Attività formativa	Modulo/Unità didattica	Cfu	Settore
annuale	Difesa della vite (tot. cfu:11)	Entomologia	5	AGRI-05/A
		Patologia vegetale	6	AGRI-05/B
annuale	Ingegneria viticola ed enologica		11	AGRI-04/B
1 semestre	Gestione dell'impresa vitivinicola ed elementi di marketing		8	AGRI-01/A
1 semestre	Microbiologia enologica		6	AGRI-08/A
2 semestre	Enologia 2 (tot. cfu:10)	Tecnologie e processi enologici	5	AGRI-07/A
		Analisi sensoriale	5	AGRI-07/A
2 semestre	Viticoltura: tecniche colturali		6	AGRI-03/A
		Totale CFU obbligatori	52	

Attività a scelta

Durante il terzo anno, nell'ambito dei 12 crediti a libera scelta dello studente, il Collegio Didattico di Viticoltura ed enologia propone, nella tabella sottostante, alcune attività formative che potranno essere erogate in modalità blended.
Nell'ambito delle attività a libera scelta, è offerta la possibilità di svolgere un secondo tirocinio, anche eventualmente presso un'azienda esterna, secondo le modalità previste dall'Ateneo. In questo caso, le attività da svolgere nel corso del tirocinio saranno sotto la diretta responsabilità di un tutor universitario e non si dovranno configurare come una mera ripetizione di quelle svolte nel corso del primo. Il secondo tirocinio darà luogo all'acquisizione di 4 CFU.

1 semestre	Il packaging per il settore enologico		4	AGRI-07/A
1 semestre	Tecnologia della birra e dei distillati		4	AGRI-07/A
2 semestre	Difesa sostenibile della vite dalle malattie fungine		4	AGRI-05/B
2 semestre	Pratiche vitivinicole		4	(1) AGRI-05/B, (1) AGRI-04/B, (1) AGRI-03/A, (1) AGRI-07/A

Attività conclusive

	Tirocinio		10	NN
	Prova finale		3	NN
		Totale CFU obbligatori	13	

PROPEDEUTICITA'

Il corso di studi prevede le seguenti propedeuticità obbligatorie o consigliate

Attività Formativa	Attività formative propedeutiche	
Analisi enochimiche	Chimica organica	Obbligatoria
Biologia e genetica della vite	Biologia vegetale	Obbligatoria
	Chimica agraria	Obbligatoria
Chimica agraria	Chimica organica	Obbligatoria
Chimica enologica e delle fermentazioni	Chimica organica	Obbligatoria
Chimica organica	Chimica generale e inorganica	Obbligatoria
Enologia 1	Fisica	Obbligatoria
	Chimica enologica e delle fermentazioni	Obbligatoria
Enologia 2	Enologia 1	Obbligatoria
Microbiologia	Biologia vegetale	Obbligatoria
Microbiologia enologica	Microbiologia	Obbligatoria
Viticoltura: tecniche colturali	Agronomia	Obbligatoria
	Biologia e genetica della vite	Obbligatoria