

Corso di Laurea Magistrale Interateneo in **SCIENZE VITICOLE ED ENOLOGICHE**

(ex D.M. 270/04 Classe LM70 – Scienze e Tecnologie Alimentari)

Corso di Laurea Magistrale interateneo, tra le Università di Torino, Milano, Palermo, Foggia e Sassari

Il Corso di Laurea Magistrale interateneo in SCIENZE VITICOLE ED ENOLOGICHE si svolge nelle Facoltà di Agraria delle Università di Torino, Milano, Palermo, Foggia e Sassari. La struttura didattica competente è il Consiglio di Gestione della Laurea Magistrale in SCIENZE VITICOLE ED ENOLOGICHE, di seguito indicato con CG.

Attività didattiche e di tirocinio potranno essere svolte presso altre strutture didattiche e scientifiche delle Università degli studi di Torino, Milano, Palermo, Foggia, Sassari, nonché presso Enti esterni, pubblici e privati, nell'ambito di accordi e convenzioni specifiche.

Obiettivi formativi del corso di studi

Il corso ha l'obiettivo di formare figure professionali dotate di una preparazione di livello avanzato, convenientemente calibrata per l'esercizio di attività specialistiche sia nel settore delle scienze viticole che di quelle enologiche, garante di padronanza ed autonomia nello svolgimento della professione. Specifica attenzione è attribuita alla capacità di risoluzione di problemi complessi della gestione di sistemi produttivi viticoli ed enologici in rapporto al contesto territoriale, sia nei suoi risvolti ambientali che in quelli socio-economici, nonché al conseguimento di una comprovata idoneità ad utilizzare strumenti innovativi e rigorose metodologie di lavoro.

Gli interventi formativi sono improntati all'interdisciplinarietà e finalizzati all'elaborazione di conoscenze e competenze che consentano di supportare la progettazione e il trasferimento di conoscenze nel settore viticolo ed enologico.

Descrizione del Percorso Formativo

Il Corso è basato sulla cooperazione didattica e scientifica tra cinque Atenei, ubicati in realtà territoriali diversificate, che hanno concordato un percorso formativo comune. È capofila l'Università di Torino, presso cui è attivata la Segreteria unica e si svolgono le attività del primo anno di studio. Quelle del secondo anno si sviluppano presso una delle cinque sedi consorziate, a scelta dello studente, o presso una delle sedi straniere convenzionate (SupAgro Montpellier [Ecole Nationale Supérieure Agronomique de Montpellier - ENITA de Bordeaux], Francia; Justus-Liebig-Universität Giessen, Fachhochschule Wiesbaden-University of Applied Sciences, Forschungsanstalt Geisenheim, Germania; Universidade Técnica de Lisboa/Instituto Superior de Agronomia, Portogallo; Universidad Politécnica de Madrid, Spagna).

Il corso di studio prevede le seguenti attività formative:

- 1) attività caratterizzanti: finalizzate all'acquisizione di conoscenze e competenze avanzate inerenti l'agro-sistema viticolo, la genetica della vite, le biotecnologie microbiche, elementi di nutrizione umana, le tecniche e la certificazione della qualità in enologia, la legislazione viticolo-enologica;
- 2) attività affini o integrative: finalizzate all'acquisizione di conoscenze e competenze avanzate inerenti, in primo luogo, la metodologia sperimentale e la meccanizzazione viticola. Inoltre, in queste attività sono compresi contenuti culturali afferenti a settori scientifico-disciplinari inclusi tra quelli caratterizzanti che, ai fini del presente corso di laurea, si configurano atti a completare piuttosto che a caratterizzare la formazione del laureato;
- 3) attività a scelta dello studente: nel rispetto di quanto stabilito dall'art. 10 del D.M. 270/04;
- 4) attività di Tirocinio: da svolgersi presso centri di ricerca o aziende viticole o enologiche italiane o estere;
- 5) attività relative alla prova finale, con discussione di una tesi di laurea originale.

Le attività connesse alla coltivazione della vite, alla preparazione del vino ed alla sua commercializzazione si configurano sempre più come una famiglia di professioni per le quali il grado di specializzazione richiesto lungo la filiera uva-vino, non può essere adeguatamente soddisfatto dalle lauree di primo livello.

I fenomeni in mutamento nel settore viticolo-enologico sono riassumibili in due macro-tendenze: la contrazione quantitativa dell'offerta ed una modifica qualitativa della domanda. Questi fenomeni costringeranno le imprese del settore a riesaminare le modalità di gestione aziendale, riconvertendo le produzioni, ripensando le strategie di marketing e infine dotandosi di una gestione più spiccatamente imprenditoriale/manageriale.

Il corso di Laurea Magistrale in Scienze Viticole ed Enologiche si pone l'obiettivo di formare una nuova figura professionale in grado di affrontare, in virtù di una solida preparazione di base, le sfide di un mercato del vino ormai globalizzato.

Gli interventi formativi saranno quindi improntati all'interdisciplinarietà e all'approfondimento delle conoscenze di base connesse alla coltivazione della vite, alla produzione del vino ed alla sua commercializzazione e promozione. La formazione dello specialista non trascurerà anche aspetti di formazione culturale più ampia, quale quella nutrizionale, che sono fondamentali per un laureato con una visione più completa del sistema produttivo.

In dettaglio i laureati del corso di Laurea Magistrale in Scienze Viticole ed Enologiche devono:

- possedere una solida preparazione culturale di base e una buona padronanza del metodo scientifico;
- essere capaci di gestire ed ottimizzare i processi produttivi e di gestire progetti di ricerca e di sviluppo viti-enologico su scala aziendale e territoriale;
- essere esperti nel gestire e promuovere la qualità e la sicurezza dei prodotti viticoli ed enologici nell'ottemperanza delle norme sulla sicurezza degli operatori e sulla tutela dell'ambiente;
- avere conoscenze e capacità professionali adeguate allo svolgimento di attività complesse di coordinamento e di indirizzo riferibili al settore vitivinicolo;
- possedere elevate competenze tecniche per il controllo di qualità e dell'igiene dei prodotti viticoli ed enologici anche con l'impiego di metodologie innovative;
- avere competenze nella gestione delle imprese, della filiera vitivinicola, delle imprese di consulenza e servizi ad essa connessa;
- aver attitudini personali alla comunicazione, al lavoro di gruppo multidisciplinare e capacità di giudizio sia sul piano tecnico economico che su quello umano ed etico;
- essere in grado di utilizzare almeno una lingua dell'Unione Europea oltre l'italiano.

Requisiti di ammissione ai corsi di studio (D.M. 3/11/1999 n. 509,art. 6)

1. Gli studenti che intendono iscriversi al Corso di Laurea Magistrale interateneo in SCIENZE VITICOLE ED ENOLOGICHE devono essere in possesso della Laurea o del Diploma Universitario di durata triennale o di altro titolo conseguito all'estero, riconosciuto idoneo in base alla normativa vigente. Gli studenti devono inoltre essere in possesso dei **requisiti curriculari** (vedi punto 3) e di **adeguata personale preparazione** (vedi punto 4), non essendo prevista l'iscrizione con carenze formative.

Vengono date per acquisite un'adeguata capacità di utilizzo dei principali strumenti informatici (elaborazione di testi, utilizzo di fogli elettronici di calcolo, progettazione e gestione di database, utilizzo di strumenti di presentazione) ed un'adeguata conoscenza di una lingua straniera (capacità di comunicare in modo soddisfacente, abilità di lettura e ascolto anche collegate alla comunicazione accademica).

2. Il Corso di Laurea Magistrale interateneo in SCIENZE VITICOLE ED ENOLOGICHE è ad accesso **non programmato**.

3. L'iscrizione potrà avvenire solo previo superamento di un colloquio finalizzato a verificare l'adeguatezza della personale preparazione dei candidati. Per poter accedere al colloquio di verifica è richiesto il possesso dei seguenti requisiti curriculari minimi, da documentare presso la competente Segreteria Studenti: almeno n. 30 CFU in uno o più dei seguenti SSD: AGR/02, AGR/03, AGR/13, AGR/15, AGR/16.

4. L'iscrizione al Corso di Laurea Magistrale in SCIENZE VITICOLE ED ENOLOGICHE degli studenti in possesso dei requisiti curriculari è subordinata al superamento di un colloquio finalizzato alla verifica dell'adeguatezza della personale preparazione in una serie di materie caratterizzanti specificate nel **Syllabus** reso noto nel Manifesto degli studi e nei siti delle Facoltà di Agraria consorziate.

Syllabus

Le materie oggetto della prova orale finalizzata alla verifica dell'adeguatezza della personale preparazione sono le seguenti:

- **Viticoltura:** conoscenze di base sulla morfofisiologia ed ecologia della vite, e sulle principali tecniche colturali adottate in viticoltura.
- **Microbiologia generale ed enologica:** conoscenze di base del ruolo dei microorganismi nei processi di vinificazione e affinamento dei vini.
- **Enologia:** conoscenza delle fondamentali operazioni unitarie e dei processi di trasformazione delle uve.
- **Tecnologia enologica:** conoscenze di base riguardo agli impianti per la vinificazione e l'affinamento dei vini.
- **Economia e gestione delle aziende vitivinicole:** conoscenze necessarie per la gestione economica delle aziende.
- **Analisi chimiche dei vini:** nozioni fondamentali sulla composizione dei vini, delle tecniche analitiche, anche in considerazione della tutela dei consumatori.
- **Lingua inglese:** capacità di traduzione e comprensione.

I colloqui si svolgeranno periodicamente, in aule aperte al pubblico, previa comunicazione sui siti delle Facoltà consorziate, alla presenza di almeno tre docenti del corso di Laurea Magistrale; non sarà consentito sostenere il colloquio di ammissione più di n. 2 volte per ciascun anno accademico.

5. Per i soli studenti non comunitari soggetti al superamento della prova di conoscenza della lingua italiana, purché in possesso dei requisiti di cui al punto 3, la verifica dell'adeguatezza della personale preparazione avverrà nel corso dello stesso colloquio volto ad accertare la conoscenza della lingua italiana. Il colloquio volto ad accertare l'adeguatezza della personale preparazione potrà svolgersi anche in lingua inglese, e verterà sulle stesse discipline indicate al punto 4.

6. Qualora il candidato non sia in possesso degli specifici requisiti curriculari di cui al punto 3, su indicazione del CG potrà eventualmente frequentare singoli insegnamenti offerti dalle Facoltà convenzionate e sostenere con esito positivo il relativo accertamento prima dell'iscrizione alla Laurea Magistrale.

L'iscrizione al Corso di Laurea Magistrale interateneo in SCIENZE VITICOLE ED ENOLOGICHE è comunque subordinata al superamento con esito positivo del colloquio finalizzato alla verifica dell'adeguatezza della personale preparazione.

Organizzazione didattica

Durata ed organizzazione del corso di studi:

La durata normale del corso è di due anni.

Il primo anno di corso si svolge presso il polo universitario di Asti, in Via G. Testa 89, Asti (www.uni-astiss.it e-mail: sve@uni-astiss.it). Il secondo anno di corso, si svolge, a scelta dello studente, in una delle 5 sedi nelle Facoltà di Agraria delle Università di Torino, Milano, Palermo, Foggia e Sassari.

Per il conseguimento del titolo lo studente dovrà acquisire almeno 120 Crediti Formativi Universitari (CFU).

Il Corso si articola in due anni organizzati su due semestri. Nel secondo anno è prevista un'attività di tirocinio e la prova finale alla quale lo studente accede, previa redazione di una Tesi di Laurea, una volta superati tutti gli esami ed accertamenti.

È prevista la possibilità di frequentare attività formative presso altre Università sia italiane che straniere anche nel quadro di accordi internazionali.

Modalità di erogazione della didattica e di frequenza:

Non sono previste propedeuticità per tutti i corsi di insegnamento, tuttavia ciascun docente riporta nella scheda del corso i requisiti di conoscenza richiesti per poter seguire con profitto il suo insegnamento. La frequenza non è obbligatoria, ma è fortemente consigliata.

Gli studenti iscritti alla LS possono frequentare il secondo anno ed acquisire i relativi crediti (55 o 60 CFU) presso una delle sedi estere del Consorzio EMaVE (*European Master of Viticulture and Enology*) ed acquisire oltre alla Laurea Magistrale in Scienze Viticole ed Enologiche, anche il titolo della seconda Istituzione, e cioè:

- **Diplôme National de Master Sciences et Technologies, mention Agronomie et Agroalimentaire, spécialité Viticulture, OEnologie, Economie et Gestion Viti-vinicoles**, presso *SupAgro Montpellier* (Ecole Nationale Supérieure Agronomique de Montpellier – ENITA de Bordeaux) (Francia)
- **Master of Science (MSc.) in den Studienrichtungen 'Weinwirtschaft und Weinbau und Weintechnologie'**, presso consorzio *Justus-Liebig-Universität Giessen, Fachhochschule Wiesbaden-University of Applied Sciences, Forschungsanstalt Geisenheim* (Germania)
- **Maestrado na Especialidade de Viticultura e Enologia – Diploma de Especializacao de Viticultura e Enologia**, presso *Universidade Técnica de Lisboa/Instituto Superior de Agronomia* (Portogallo)
- **Master en Viticultura y Enologia**, presso *Universidad Politécnica de Madrid* (Spagna).

Caratteristiche della prova finale

La prova finale consiste nella presentazione di una tesi sperimentale realizzata dallo studente nel corso del biennio con la supervisione di un tutore. Il titolo si consegue con discussione dell'elaborato davanti ad una Commissione appositamente nominata.

Il voto finale di laurea è attribuito in centodecimi e eventuale lode e menzione. La trasformazione in centodecimi dei voti conseguiti nelle varie attività formative, con votazione in trentesimi, comporterà una media ponderata rispetto ai relativi crediti acquisiti. I criteri specifici per la formazione del voto di laurea sono decisi dalle strutture didattiche competenti e riportate sulla Guida didattica- Manifesto degli studi.

Al compimento degli studi viene conseguita la Laurea Specialistica in Scienze Viticole ed Enologiche, Classe delle lauree specialistiche in Scienze e Tecnologie Agroalimentari (Classe 78S)

Partecipazione a programmi di formazione europei

E' possibile acquisire una parte dei CFU presso Università estere, partecipando al programma comunitario ERASMUS o equivalenti. La permanenza all'estero, parzialmente sostenuta con una borsa di studio erogata dall'Unione Europea, consente di frequentare discipline equipollenti a quelle svolte in Italia e di sostenerne gli esami.

Danno diritto al riconoscimento dei relativi CFU anche tirocini presso strutture esterne all'Università o soggiorni presso altre Università italiane o straniere anche nel quadro di accordi internazionali. I programmi di attività formativa all'estero sono approvati preventivamente dal CG.

Tutte le informazioni e scadenze sono reperibili all'indirizzo:

http://www.unito.it/unitoWAR/appmanager/istituzionale/internazionalizzazione2?_nfpb=true&_pageLabel=programma_llp7

Ambiti e settori occupazionali previsti per i laureati

Il Corso prepara alle professioni di Agronomi ed assimilati.

Per il dottore magistrale si prevede un'occupazione nel settore vitivinicolo, con un ruolo di tipo dirigenziale o di consulenza. Si prevede inoltre l'accesso alla pubblica amministrazione nei ruoli degli organi di controllo e nella dirigenza del settore, l'accesso ai ruoli della ricerca ed a quelli dell'insegnamento.

Immatricolazioni e trasferimenti

Gli studenti che intendono immatricolarsi al Corso di Laurea magistrale interateneo in Scienze viticole enologiche per l'a.a. 2010/2011 dovranno presentare domanda preliminare alla Facoltà di riferimento (Facoltà di Agraria di Torino) secondo le modalità rese note dai siti per partecipare alla verifica dei requisiti personali (colloquio).

Gli studenti che superano positivamente il colloquio potranno procedere all'immatricolazione.

Le domande di immatricolazione alla laurea magistrale devono essere compilate on line dal 23 agosto al 22 dicembre 2010 e devono essere presentate, debitamente firmate e corredate dei documenti richiesti, dal 30 agosto al 22 dicembre 2010, presso la Segreteria studenti della Facoltà, per confermare l'iscrizione. Al fine di consentire l'iscrizione entro i termini, gli studenti possono presentare istanza di verifica dei requisiti curriculari anche prima di aver conseguito il titolo triennale, a far tempo dal mese di settembre 2010.

Lo studente che consegue il titolo di laurea triennale oltre la data del 22 dicembre 2010 ed entro e non oltre la sessione straordinaria (gennaio-aprile) dell'a.a. 2009/2010, potrà

successivamente acquisire fino a 30 CFU attraverso il sostenimento di corsi singoli. L'iscrizione ai corsi singoli avviene contestualmente al pagamento della tassa prevista.

Verifica dei requisiti personali (date colloquio)

20 settembre 2010

18 novembre 2010

17 dicembre 2010

Sede del corso

Il primo anno del corso sarà tenuto presso il polo universitario di Asti, in Via G. Testa 89, Asti (www.uni-astiss.it e-mail: sve@uni-astiss.it). Il secondo anno di corso, per la sede di Torino, si svolgerà a Grugliasco, presso la sede della Facoltà di Agraria, in Via L. da Vinci, 44, e nelle sedi indicate nei "percorsi curriculari" scelti dagli studenti.

Informazioni

Segreteria della Facoltà di Agraria:
Grugliasco via L. da Vinci 44
tel.011/670-8671;-8672.

Segreteria di Asti Studi Superiori

ViaG.Testa,89Asti

recapiti **tel 0141 324678 fax 0141 325721** sve@uni-astiss.it

13. Referenti

Prof. Vittorino Novello

Dip. Colture arboree

Tel. 011/670.8758 Fax 011/2368758

e-mail: vittorino.novello@unito.it

sve@unito.it

Prof. Marco Bovio

Dip. Colture Arboree

Tel. 011/670 8655 Fax 011/670 8658

e-mail: marco.bovio@unito.it

CORSO DI LAUREA SPECIALISTICA IN SCIENZE VITICOLE ENOLOGICHE			
ex. D.M. 270/04			
ANNO ACCADEMICO 2010/2011			
PRIMO ANNO			
Enologia I			
Enologia I	Mod. Chimica delle fermentazioni	6	48
Enologia I	Mod. Aromi e processi bioenzimatici delle vinificazioni	6	48
Enologia II			
Enologia II	Mod. Biotecnologie microbiche	6	48
Enologia II	Mod. Innovazioni tecnologiche in enologia	6	48
Elementi di nutrizione umana			
Genetica della vite			
Approfondimenti di viticoltura	Mod. Germoplasma e risorse ambientali in viticoltura	6	48
Approfondimenti di viticoltura	Mod. Innovazioni nei sistemi viticoli	6	48
Fisiologia ed ecofisiologia della vite			
Metodi statistici per la ricerca			
		CFU TOT.	60
SECONDO ANNO attivato dall'a.a. 2011/2012			
Pacchetto			
CFU a libera scelta			
Tirocinio			
Prova finale			
		CFU TOT.	60
ENOGRAFIA			
AMPELOGRAFIA			
DIFESA ECOCOMPATIBILE DEL VIGNETO	MOD. PATOLOGIA VITICOLA	4	
DIFESA ECOCOMPATIBILE DEL VIGNETO	MOD. ENTOMOLOGIA VITICOLA	4	
MECCANIZZAZIONE SOSTENIBILE DELLA VITICOLTURA			
		CFU TOT.	25
TECNICHE ANALITICHE AVANZATE IN ENOLOGIA			
VITICOLTURA DI TERRITORIO			
DIFESA DELLA VITE	MOD. APPROFONDIMENTI DI PATOLOGIA DELLA VITE	3	
DIFESA DELLA VITE	MOD. APPROFONDIMENTI DI ENTOMOLOGIA DELLA VITE	3	
MECCANIZZAZIONE AVANZATA E APPLICAZIONI BIOCHIMICHE IN VITICOLTURA ED ENOLOGIA	MOD. MECCANIZZAZIONE E IMPIANTISTICA AVANZATA PER LA VITICOLTURA E L'ENOLOGIA	4	
MECCANIZZAZIONE AVANZATA E APPLICAZIONI BIOCHIMICHE IN VITICOLTURA ED ENOLOGIA	MOD. APPLICAZIONI DELLA BIOCHIMICA E DELLA BIOLOGIA MOLECOLARE AI SISTEMI ENOLOGICI	3	

		CFU TOT.	25	
TECNOLOGIE ENOLOGICHE PER LE ZONE CALDE E ARIDE				
TECNOLOGIE ENOLOGICHE PER LE ZONE CALDE E ARIDE			6	
GESTIONE DEL VIGNETO IN AMBIENTE MEDITERRANEO A CLIMA CALDO ARIDO			6	
GESTIONE MICROBIOLOGICA E FITOSANITARIA INTEGRATA DEL VIGNETO	MOD. PATOLOGIA VITICOLA		3	
GESTIONE MICROBIOLOGICA E FITOSANITARIA INTEGRATA DEL VIGNETO	MOD. ENTOMOLOGIA VITICOLA		3	
GESTIONE MICROBIOLOGICA E FITOSANITARIA INTEGRATA DEL VIGNETO	MOD. MICROBIOLOGIA VITICOLA		3	
MARKETING PER LA VALORIZZAZIONE DEI VINI SICILIANI			4	
		CFU TOT.	25	
BIOTECNOLOGIE MICROBICHE II				
BIOTECNOLOGIE MICROBICHE II			6	
STUDI DEGLI AMBIENTI VITICOLI			6	
ECONOMIA POLITICA SEL SETTORE VITICOLO			5	
PROTEZIONE INTEGRATA DELLA VITE	MOD. APPROFONDIMENTO DI PATOLOGIA DELLA VITE		4	
PROTEZIONE INTEGRATA DELLA VITE	MOD. APPROFONDIMENTI DI ENTOMOLOGIA DELLA VITE		4	
		CFU TOT.	25	
ENOLOGIA IN CLIMA CALDO-ARIDO				
ENOLOGIA IN CLIMA CALDO-ARIDO			6	
FISIOLOGIA E QUALITA' DELLA PRODUZIONE VITICOLA IN CLIMA CALDO-ARIDO			6	
ACAROLOGIA DELLA VITE			4	
LEGISLAZIONE E BIOTECNOLOGIE NEL SETTORE VITIVINICOLO	MOD. LEGISLAZIONE VITIVINICOLA		5	
LEGISLAZIONE E BIOTECNOLOGIE NEL SETTORE VITIVINICOLO	MOD. MICROBIOLOGIA DEGLI STARTER ENOLOGICI		4	
		CFU TOT.	25	