CORSO DI LAUREA TRIENNALE IN

VITICOLTURA ED ENOLOGIA

DIPARTIMENTO DI AGRARIA

COSA SI STUDIA

Il percorso formativo è multidisciplinare e prevede attività pratiche laboratoriali e di campo, visite tecniche e un tirocinio da svolgere presso aziende vitivinicole distribuite sull'intero territorio nazionale e all'estero come parte integrante degli insegnamenti erogati.

Aree di apprendimento:

- formazione scientifica di base (matematica, chimica, fisica);
- formazione agronomica generale e specifica viticola (genetica, biochimica, botanica, agronomia, patologia, entomologia, viticoltura);
- Gestione e controllo della trasformazione dell'uva e delle fasi di produzione, stabilizzazione e affinamento dei vini (microbiologia, enologia, analisi chimica e sensoriale);
- conoscenza degli aspetti economici e normativi del settore vitivinicolo;
- altre attività formative (idoneità di lingua e informatica).

ORGANIZZAZIONE DEL CORSO

Il Corso di Laurea in Viticoltura ed Enologia (VE) si svolge in 180 CFU* di cui:

- 145 CFU per 17 insegnamenti obbligatori
- 12 CFU per insegnamenti a scelta dello studente
- 4 CFU per la lingua straniera
- 2 CFU per abilità informatiche e telematiche
- 10 CFU per il tirocinio
- 3 CFU per altre attività formative
- 4 CFU per la prova finale

* 1 CFU corrisponde 25 ore di impegno, che comprendono le lezioni svolte in aula, le attività di laboratorio, lo studio individuale.

OBIETTIVI FORMATIVI

La laurea in Viticoltura ed Enologia fornisce la preparazione scientifica e le competenze specifiche per consentire al laureato la gestione dei processi di produzione e trasformazione dell'uva, delle tecniche di affinamento e conservazione dei vini e della loro distribuzione e commercializzazione.

SBOCCHI OCCUPAZIONALI

Il laureato in Viticoltura ed Enologia potrà operare nel settore vitivinicolo come impiegato e/o consulente/libero professionista in:

- enti e organizzazioni pubbliche
- imprese private di produzione o di indotto
- in laboratori di analisi
- associazioni di categoria e consorzi di tutela del settore vitivinicolo

Ai sensi della L. 129/91 e successive modifiche, il CdL in Viticoltura ed Enologia forma la figura dell'Enologo.

I laureati possono sostenere l'esame di Stato per l'iscrizione all'albo professionale dei Dottori Agronomi e Dottori Forestali nella sezione B (Agronomo junior), settore agronomo e forestale.

PERCHÉ SCEGLIERE IL CORSO DI LAUREA TRIENNALE IN VITICOLTURA ED ENOLOGIA?

- Per acquisire una solida preparazione scientifica interdisciplinare e le conoscenze pratico-applicative utili all'inserimento del laureato nel mondo lavorativo della produzione vitivinicola, con competenza e autonomia la professione.
- Perché, oltre al diploma di laurea, il corso di studi fornisce il titolo di enologo e la corrispondente abilitazione professionale ai sensi della L. 129/91.
- Per poter accedere ai Corsi di Laurea Magistrale nell'Area Agraria.
- Per scegliere di vivere un'esperienza internazionale presso prestigiose università europee specializzate nel settore, partecipando al programma Erasmus+.

AMMISSIONE

Corso di laurea a numero programmato (40 posti). E' richiesto il diploma di scuola secondaria di secondo grado. Per accedere al corso di studi bisogna superare una prova di ammissione.
Il bando di ammissione è pubblicato sul sito www.unina.it a partire da fine luglio.

CONTATTI

Segreteria studenti: Tel 081 2539242-316 | E-mail segreagra@unina.it

Coordinatore del Corso: Prof.ssa Angelita Gambuti | Tel. 081 2532605
E-mail: angelita.gambuti@unina.it

Orientamento: Tel. 0812539145 | E-mail: orientagraria@unina.it

DOVE SIAMO

Sede del Corso: viale Italia, n° 60 - 83100, Avellino.

Dipartimento di Agraria

Direttore: prof. Danilo Ercolini
Referente Ufficio didattica: dr.ssa Adriana Forlani - adforlan@unina.it
Sito web: www.agraria.unina.it
Referente per l'orientamento: prof.ssa Veronica De Micro - orientagraria@unina.it

Scuola di Agraria e Medicina Veterinaria

COSTRUISCI IL TUO FUTURO

CORSO DI LAUREA TRIENNALE

VITICOLTURA ED ENOLOGIA

Coordinatore: prof.ssa Angelita Gambuti