

COSA SI STUDIA

- la viticoltura varietale e territoriale con particolare attenzione al legame vitigno-ambiente;
- le molecole responsabili delle peculiarità sensoriali dei vini espressione del territorio di produzione;
- le biotecnologie per la selezione dei microrganismi utili alla produzione di vini dal forte carattere territoriale;
- la valorizzazione della biodiversità e la genetica della vite;
- la valutazione del potenziale enologico del suolo;
- le strategie biologiche e sostenibili per la difesa della vite;
- l'enoologia di precisione per vini di espressione territoriale;
- la progettazione e l'impiantistica enologica basata su criteri di sostenibilità ambientale;
- le strategie di mercato per la valorizzazione e commercializzazione di vini di elevata qualità.

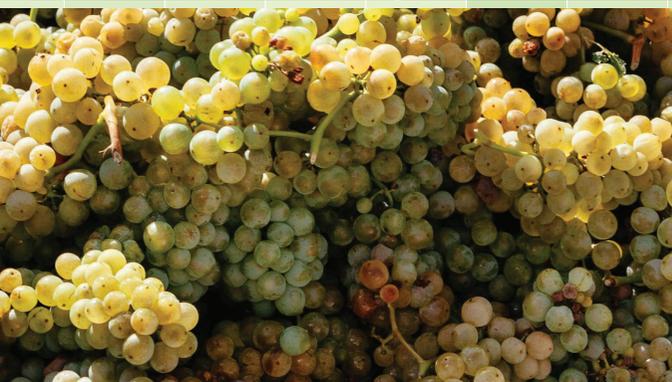


ORGANIZZAZIONE DEL CORSO

Il Corso di Laurea Magistrale in Scienze Enologiche si svolge in 120 CFU* di cui:

- 81 CFU per 9 insegnamenti obbligatori;
- 15 CFU per insegnamenti a scelta dello studente;
- 4 CFU per attività di tirocinio;
- 20 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 Magistrale in Scienze Enologiche permette agli studenti di confrontarsi attivamente con i più attuali temi di ricerca e sviluppo nel settore del vino attraverso opportunità di stage nazionali ed internazionali, partecipazione a progetti accademici ed imprenditoriali e, grazie anche agli stretti rapporti con il mondo della produzione.

SBOCCHI OCCUPAZIONALI

- posizioni dirigenziali sotto il profilo tecnico nel settore viticolo-enoologico
- responsabile della ricerca e sviluppo nelle imprese vitivinicole imprenditore vitivinicolo
- responsabile della commercializzazione presso enti pubblici o privati che operano nella produzione di vini di alto pregio, nell'ospitalità, nell'eno-turismo
- manager/operatori dell'industria delle bevande
- attività di ricerca e sviluppo
- prosecuzione degli studi: dottorati di ricerca o scuole di specializzazione
- percorsi di formazione per l'insegnamento secondario
- il corso di laurea prepara alla professione di agronomi e forestali



PERCHÉ SCEGLIERE IL CORSO DI LAUREA MAGISTRALE IN SCIENZE ENOLOGICHE?

- Per acquisire una solida preparazione scientifica e tecnica multidisciplinare per la progettazione e la gestione della produzione di vini di alta qualità e dell'azienda vitivinicola in un'ottica di rispetto per l'ambiente, sostenibilità ambientale, sicurezza e salubrità alimentare.
- Per relazionarsi con professionisti del settore, aziende ed associazioni di categoria.
- 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 (20 posti). È richiesto possesso della Laurea, ivi compresa quella conseguita secondo l'ordinamento previgente al D.M. 509/1999, o del Diploma Universitario di durata triennale (classi L-2, L-13, L25, L-26 e L-27) o di altro titolo conseguito all'estero riconosciuto idoneo.

Per accedere al corso di laurea bisogna superare una prova di ammissione.

Il bando di ammissione è pubblicato sul sito www.unina.it.

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: orientagrarria@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 Micco - orientagrarria@unina.it



COSTRUISCI IL TUO FUTURO

CORSO DI LAUREA MAGISTRALE

SCIENZE ENOLOGICHE

Coordinatore: prof.ssa Angelita Gambuti

