

# **Welcome Day Lauree Magistrali**

## **6 maggio 2025**

Università degli Studi di Palermo



**Università  
degli Studi  
di Palermo**



---

# ***Scienze Viticole ed Enologiche Interateneo***

***Università degli Studi di Palermo***

**Consortiata con Torino, Milano, Foggia, Sassari**

## Finalità 1/2

I laureati del corso **LM Interateneo Internazionale in Scienze Viticole ed Enologiche** al termine del percorso di studi dovranno:

- ◊ possedere solide conoscenze e competenze nel settore viticolo-enologico e una buona padronanza del metodo scientifico ad esso applicabile;
- ◊ essere in grado 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 acquisito conoscenze e capacità professionali adeguate allo svolgimento di attività complesse di coordinamento e di indirizzo riferibili al settore vitivinicolo;

## Finalità 2/2

Inoltre dovranno:

- ◊ 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;
- ◊ sviluppare attitudini alla comunicazione, al lavoro di gruppo multidisciplinare e capacità di giudizio sia sul piano tecnico economico sia su quello umano ed etico;
- ◊ essere in grado di utilizzare almeno una lingua dell'Unione Europea, oltre l'italiano.

Il consorzio italiano che gestisce la

**LM Interateneo Internazionale in Scienze Viticole ed  
Enologiche**

Sedi Consorziato

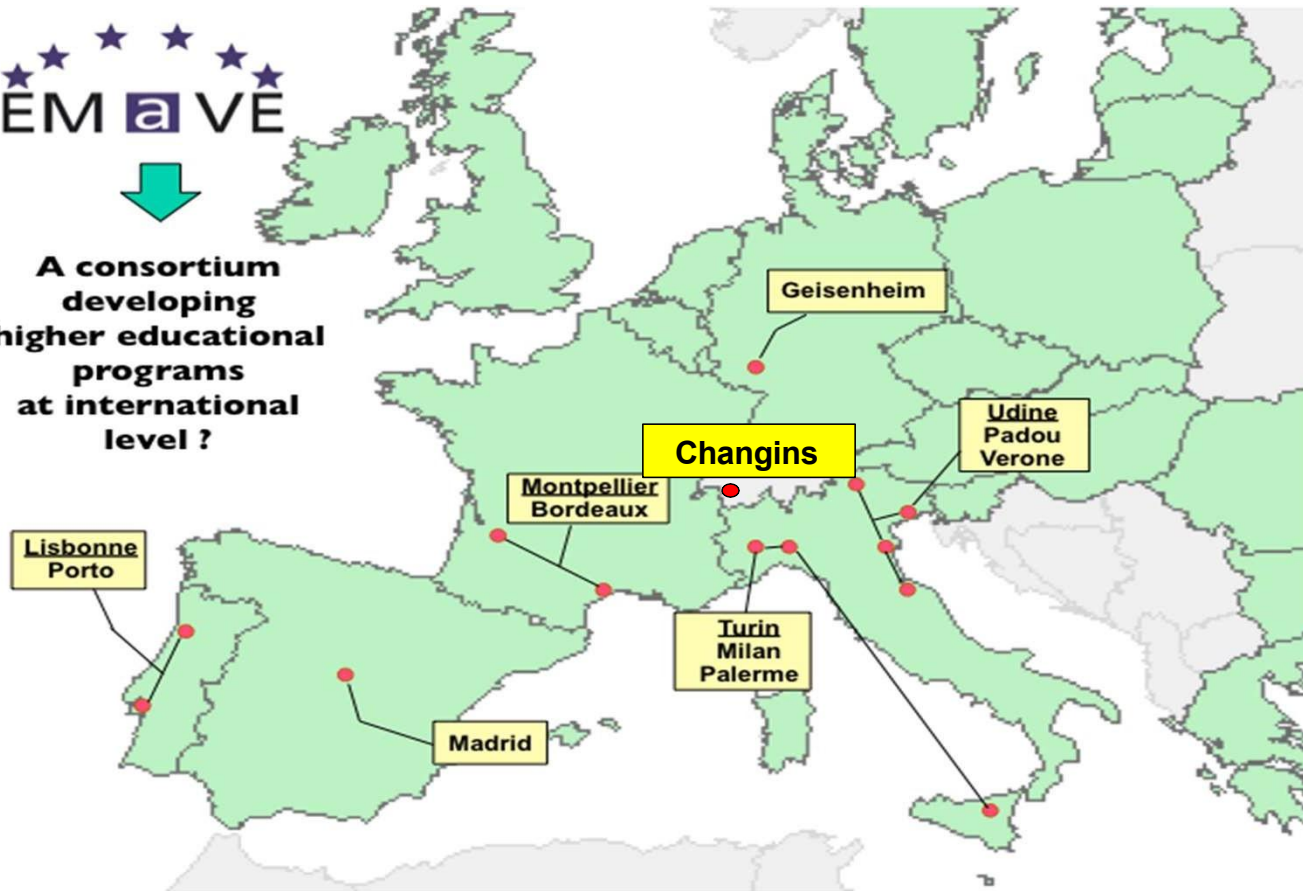
**UNIVERSITÀ di Torino, Milano, Palermo, Foggia, Sassari**

**eroga un**

**Diploma di Laurea congiunto**



**A consortium  
developing  
higher educational  
programs  
at international  
level ?**



# Il consorzio europeo (EMaVE) che gestisce la

## **LM Interateneo Internazionale in Scienze Viticole ed Enologiche**

### Sedi Consorziato

<b>Italia:</b>	<b>LM Torino, Milano, Palermo, Foggia, Sassari</b> LM Padova, Udine, Verona, Bolzano
<b>Francia:</b>	Institut Agro – Montpellier SupAgro
<b>Germania:</b>	Hochschule GEISENHEIM University (Accordo speciale 'Master Vitis Vinum')
<b>Spagna:</b>	Universidad Politécnica de Madrid
<b>Portogallo:</b>	Universidade de Lisboa/Instituto Agronomia Universidade do Porto
<b>Svizzera:</b>	Ecole d'Ingénieurs de Changins, HES-SO

# Internazionalizzazione

Il programma di internazionalizzazione prevede:



**Frequenza 1° anno Asti**

**Frequenza 2° anno presso istituzione straniera - Doppio Diploma**

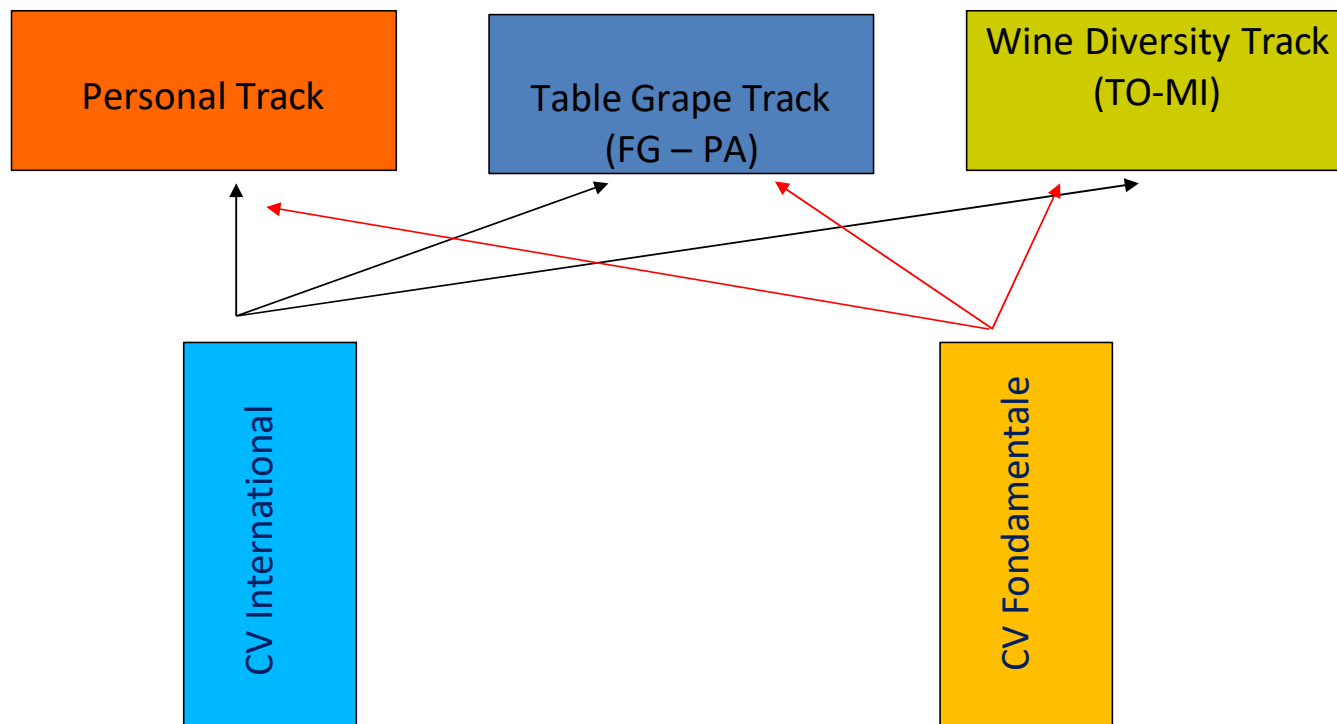


Frequenza 1° anno presso EuroMaster 'Vinifera' (Montpellier) dopo selezione

Frequenza secondo anno presso Ateneo consorziato - Diploma congiunto 'Vinifera'



Scienze Viticole ed Enologiche si articola in 2 *curricula* e 3 *tracks*:



<http://www.sve.unito.it/do/home.pl>

Icone della homepage



## Requisiti di ammissione

- ❖ Essere in possesso di **Laurea o Diploma Universitario di durata triennale** o di altro titolo conseguito all'estero, riconosciuto idoneo in base alla normativa vigente.
- ❖ Essere in possesso dei **requisiti curriculari minimi**: almeno n. 30 CFU nei settori AGR02, AGR03, AGR13, AGR15, AGR16 e di adeguata preparazione personale.
- ❖ **Colloquio di verifica dell'adeguata preparazione personale e**  
**Orientamento al CURRICULUM**
- ❖ **Accesso NON a numero programmato.**



# SYLLABUS di Scienze Viticole e Enologiche 1/2

Le conoscenze di base oggetto del colloquio di verifica sono le seguenti:

**Viticultura:** conoscenze di base sulla morfo-fisiologia 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.

# SYLLABUS di Scienze Viticole e Enologiche 2/2

**Tecnologia enologica:** conoscenze di base riguardo agli impianti per la vinificazione e l'affinamento dei vini.

**Economia e gestione delle aziende vitivinicole:** capacità analitiche e gestionali in merito ai rapporti col mercato e alla pianificazione strategica di marketing;

**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 di un testo scientifico vitivinicolo.

## Organizzazione didattica

- ❖ 2 anni, 4 semestri, 120 crediti.
- ❖ Non sono previste propedeuticità.
- ❖ Frequenza non obbligatoria, ma decisamente consigliata.
- ❖ **Primo Anno: sede obbligatoria ASTI.**
- ❖ Secondo Anno: sede/i italiana o sede estera a scelta dello studente

## Curr. Fondamentale – I anno

cod.	insegnamento	SSD	CFU	TAF	Sede
	1° semestre				
SAF0039	Chimica delle vinificazioni	AGR/15	9	B	Asti
SAF0040	Biologia e genetica della vite - mod. Biologia della vite	AGR/03	5	B	Asti
SAF0040	Biologia e genetica della vite - mod. Genetica della vite	AGR/07	5	B	Asti
INT0612	Germoplasma e risorse ambientali in viticoltura	AGR/03	6	B	Asti
SAF0041	Innovazioni in enologia - mod. Innovazioni tecnologiche in enologia	AGR/15	6	B	Asti
	2° semestre				
INT0608	Difesa della vite Mod. Approfondimenti di entomologia	AGR/11	5	B	Asti
INT0608	Difesa della vite Mod. Approfondimenti di patologia viticola	AGR/12	5	B	Asti
INT0610	Innovazioni nei sistemi viticoli	AGR/03	6	B	Asti
SAF0041	Innovazioni in enologia - mod. Analisi enologiche avanzate	AGR/15	5	B	Asti
INT0496	Metodi statistici per la ricerca	AGR/02	8	C	Asti
	Tot. 1° anno		60		

# Curr. Fondamentale – Il anno **Personal track**

	<b>10 cfu a scelta tra:</b>				
INT0613	Enography	AGR/15	5	B	Asti
SAF0172	Fermentation microbiota and territorial characterization	AGR/16	5	B	Asti
SAF0042	Packaging in the wine industry: performance, safety and sustainability	AGR/15	5	B	Milano
SAF0043	Microbial biotechnology in oenology	AGR/16	5	B	Milano
SAF0044	Foods and beverages in the balanced diet	MED/49	5	B	Milano
INT0614	Tecnologie enologiche per le zone calde e aride degli ambienti mediterranei	AGR/15	5	B	Palermo
INT0734	Tecnologie agroalimentari	AGR/15	5	B	Palermo
SAF0018	Tablegrape processing	AGR/15	5	B	Foggia
SAF0020	Plant protection	AGR/12	5	B	Palermo
INT0618	Biotecnologie microbiche	AGR/16	5	B	Sassari
INT0619	Analisi fisiche e sensoriali degli alimenti	AGR/15	5	B	Sassari
	<b>5 cfu a scelta tra:</b>				
INT0621	Grapevine ecophysiology	BIO/04	5	B	Alba
SAF0045	Vineyard management, environment and ripening	AGR/03	5	B	Alba
SAF0048	Secondary metabolites in grapevine	AGR/03	5	B	Alba
SAF0046	Sustainable viticulture	AGR/03	5	B	Milano
INT0503	Gestione del vigneto in ambiente mediterraneo a clima caldo-arido	AGR/03	5	B	Palermo
SAF0017	Tablegrape protected cultivation	AGR/03	5	B	Foggia
INT0506	Studio degli ambienti viticoli	AGR/03	5	B	Sassari
	<b>5 cfu a scelta tra:</b>				
INT0622	Viticultural pedology	AGR/14	5	C	Asti
INT0623	Mecchanic for precision viticulture	AGR/09	5	C	Asti
SAF0047	Advanced machinery and plant engineering in viticulture and enology	AGR/09	5	C	Milano
SAF0325	Sensory and consumer science for the wine industry	AGR/15	5	C	Milano
INT0626	Tecniche di gestione dei suoli in ambiente caldo-arido	AGR/02	5	C	Palermo
SAF0019	Tablegrape innovation	AGR/03	5	C	Palermo
INT0627	Approfondimenti di patologia viticola	AGR/12	5	C	Sassari
	<b>CFU a libera scelta</b>		10	D	
INT0517	Tirocinio		5	F	
INT0518	Prova finale	PROFIN_S	25	E	
	<b>Tot. 2° anno</b>		<b>60</b>		
	<b>Totale</b>		<b>120</b>		



# Curr. Fondamentale – Il anno **Personal track**

cod.	insegnamenti a scelta	SSD	CFU	TAF	Sede
SAF0331	Basics of Remote Sensing for Agriculture	ICAR/06	5	D	Asti
AGR0388	Storia della vite e del vino nell'alimentazione	M-STO/01	5	D	Asti
SAF0342	Climate change	AGR/03	5	D	Asti
SAF0343	Diverse wines: Marketing threats and opportunities	AGR/01	5	D	Asti
SAF0344	Production of special wines	AGR/15	5	D	Asti
INT0617	Microbiologia degli starter enologici	AGR/16	5	D	Foggia
SAF0015	Legislazione vitivinicola	AGR/01	5	D	Foggia
INT0507	Acarologia della vite	AGR/11	5	D	Foggia
INT0504	Fisiologia e qualità della produzione viticola in clima caldo arido	AGR/03	5	D	Foggia
SAF0049	Economics of food safety and nutrition	AGR/01	5	D	Foggia
SAF0345	Sustainable management of fungal diseases of grapevine	AGR/12	5	D	Milano
SAF0346	Applied agrometeorology in a changing climate	AGR/03	5	D	Milano
INT0513	Marketing per la valorizzazione dei vini siciliani	AGR/01	5	D	Palermo
SAF0022	Plant growth regulators	AGR/03	5	D	Palermo
SAF0023	Tablegrape soilless cultivation	AGR/03	5	D	Palermo

# Curr. Fondamentale – Il anno **Table grape track**

	<b>10 cfu a scelta tra:</b>					
INT0613	Enography	AGR/15	5	B	Asti	free choice
SAF0172	Fermentation microbiota and territorial characterization	AGR/16	5	B	Asti	free choice
SAF0042	Packaging in the wine industry: performance, safety and sustainability	AGR/15	5	B	Milano	free choice
SAF0043	Microbial biotechnology in oenology	AGR/16	5	B	Milano	free choice
SAF0044	Foods and beverages in the balanced diet	MED/49	5	B	Milano	free choice
INT0614	Tecnologie enologiche per le zone calde e aride degli ambienti mediterranei	AGR/15	5	B	Palermo	free choice
INT0734	Tecnologie agroalimentari	AGR/15	5	B	Palermo	free choice
SAF0018	Tablegrape processing	AGR/15	5	B	Foggia	compulsory
SAF0020	Plant protection	AGR/12	5	B	Palermo	compulsory
INT0618	Biotechnologie microbiche	AGR/16	5	B	Sassari	free choice
INT0619	Analisi fisiche e sensoriali degli alimenti	AGR/15	5	B	Sassari	free choice
	<b>5 cfu a scelta tra:</b>					
INT0621	Grapevine ecophysiology	BIO/04	5	B	Alba	free choice
SAF0045	Vineyard management, environment and ripening	AGR/03	5	B	Alba	free choice
SAF0048	Secondary metabolites in grapevine	AGR/03	5	B	Alba	free choice
SAF0046	Sustainable viticulture	AGR/03	5	B	Milano	free choice
INT0503	Gestione del vigneto in ambiente mediterraneo a clima caldo-arido	AGR/03	5	B	Palermo	free choice
SAF0017	Tablegrape protected cultivation	AGR/03	5	B	Foggia	compulsory
INT0506	Studio degli ambienti viticoli	AGR/03	5	B	Sassari	free choice
	<b>5 cfu a scelta tra:</b>					
INT0622	Viticultural pedology	AGR/14	5	C	Asti	free choice
INT0623	Mecchanic for precision viticulture	AGR/09	5	C	Asti	free choice
SAF0047	Advanced machinery and plant engineering in viticulture and enology	AGR/09	5	C	Milano	free choice
SAF0325	Sensory and consumer science for the wine industry	AGR/15	5	C	Milano	free choice
INT0626	Tecniche di gestione dei suoli in ambiente caldo-arido	AGR/02	5	C	Palermo	free choice
SAF0019	Tablegrape innovation	AGR/03	5	C	Palermo	compulsory
INT0627	Approfondimenti di patologia viticola	AGR/12	5	C	Sassari	free choice
	<b>CFU a libera scelta</b>		10	D		
INT0517	Tirocinio		5	F		
INT0518	Prova finale	PROFIN_S	25	E		
	<b>Tot. 2° anno</b>		<b>60</b>			
	<b>Totale</b>		<b>120</b>			

# Curr. Fondamentale – Il anno **Table grape track**

cod.	insegnamenti a scelta	SSD	CFU	TAF	Sede	
SAF0331	Basics of Remote Sensing for Agriculture	ICAR/06	5	D	Asti	free choice
AGR0388	Storia della vite e del vino nell'alimentazione	M-STO/01	5	D	Asti	free choice
SAF0342	Climate change	AGR/03	5	D	Asti	free choice
SAF0343	Diverse wines: Marketing threats and opportunities	AGR/01	5	D	Asti	free choice
SAF0344	Production of special wines	AGR/15	5	D	Asti	free choice
INT0617	Microbiologia degli starter enologici	AGR/16	5	D	Foggia	free choice
SAF0015	Legislazione vitivinicola	AGR/01	5	D	Foggia	free choice
INT0507	Acarologia della vite	AGR/11	5	D	Foggia	free choice
INT0504	Fisiologia e qualità della produzione viticola in clima caldo arido	AGR/03	5	D	Foggia	free choice
SAF0049	Economics of food safety and nutrition	AGR/01	5	D	Foggia	suggested
SAF0345	Sustainable management of fungal diseases of grapevine	AGR/12	5	D	Milano	free choice
SAF0346	Applied agrometeorology in a changing climate	AGR/03	5	D	Milano	free choice
INT0513	Marketing per la valorizzazione dei vini siciliani	AGR/01	5	D	Palermo	free choice
SAF0022	Plant growth regulators	AGR/03	5	D	Palermo	suggested
SAF0023	Tablegrape soiless cultivation	AGR/03	5	D	Palermo	suggested

## Curr. Fondamentale – II anno

### Wine diversity, authenticity and safety track

	<b>10 cfu a scelta tra:</b>					
INT0613	Enography	AGR/15	5	B	Asti	compulsory
SAF0172	Fermentation microbiota and territorial characterization	AGR/16	5	B	Asti	compulsory
SAF0042	Packaging in the wine industry: performance, safety and sustainability	AGR/15	5	B	Milano	free choice
SAF0043	Microbial biotechnology in oenology	AGR/16	5	B	Milano	suggested
SAF0044	Foods and beverages in the balanced diet	MED/49	5	B	Milano	free choice
INT0614	Tecnologie enologiche per le zone calde e aride degli ambienti mediterranei	AGR/15	5	B	Palermo	free choice
INT0734	Tecnologie agroalimentari	AGR/15	5	B	Palermo	free choice
SAF0018	Tablegrape processing	AGR/15	5	B	Foggia	free choice
SAF0020	Plant protection	AGR/12	5	B	Palermo	free choice
INT0618	Biotechnologie microbiche	AGR/16	5	B	Sassari	free choice
INT0619	Analisi fisiche e sensoriali degli alimenti	AGR/15	5	B	Sassari	free choice
	<b>5 cfu a scelta tra:</b>					
INT0621	Grapevine ecophysiology	BIO/04	5	B	Alba	free choice
SAF0045	Vineyard management, environment and ripening	AGR/03	5	B	Alba	free choice
SAF0048	Secondary metabolites in grapevine	AGR/03	5	B	Alba	compulsory
SAF0046	Sustainable viticulture	AGR/03	5	B	Milano	free choice
INT0503	Gestione del vigneto in ambiente mediterraneo a clima caldo-arido	AGR/03	5	B	Palermo	free choice
SAF0017	Tablegrape protected cultivation	AGR/03	5	B	Foggia	free choice
INT0506	Studio degli ambienti viticoli	AGR/03	5	B	Sassari	free choice
	<b>5 cfu a scelta tra:</b>					
INT0622	Viticultural pedology	AGR/14	5	C	Asti	free choice
INT0623	Mecchanic for precision viticulture	AGR/09	5	C	Asti	free choice
SAF0047	Advanced machinery and plant engineering in viticulture and enology	AGR/09	5	C	Milano	suggested
SAF0325	Sensory and consumer science for the wine industry	AGR/15	5	C	Milano	compulsory
INT0626	Tecniche di gestione dei suoli in ambiente caldo-arido	AGR/02	5	C	Palermo	free choice
SAF0019	Tablegrape innovation	AGR/03	5	C	Palermo	free choice
INT0627	Approfondimenti di patologia viticola	AGR/12	5	C	Sassari	free choice
	<b>CFU a libera scelta</b>		10	D		
INT0517	Tirocinio		5	F		
INT0518	Prova finale	PROFIN_S	25	E		
	<b>Tot. 2° anno</b>		<b>60</b>			
	<b>Totale</b>		<b>120</b>			

## Curr. Fondamentale – Il anno

### Wine diversity, authenticity and safety track

cod.	insegnamenti a scelta	SSD	CFU	TAF	Sede	
SAF0331	Basics of Remote Sensing for Agriculture	ICAR/06	5	D	Asti	free choice
AGR0388	Storia della vite e del vino nell'alimentazione	M-STO/01	5	D	Asti	free choice
SAF0342	Climate change	AGR/03	5	D	Asti	free choice
SAF0343	Diverse wines: Marketing threats and opportunities	AGR/01	5	D	Asti	free choice
SAF0344	Production of special wines	AGR/15	5	D	Asti	suggested
INT0617	Microbiologia degli starter enologici	AGR/16	5	D	Foggia	free choice
SAF0015	Legislazione vitivinicola	AGR/01	5	D	Foggia	free choice
INT0507	Acarologia della vite	AGR/11	5	D	Foggia	free choice
INT0504	Fisiologia e qualità della produzione viticola in clima caldo arido	AGR/03	5	D	Foggia	free choice
SAF0049	Economics of food safety and nutrition	AGR/01	5	D	Foggia	free choice
SAF0345	Sustainable management of fungal diseases of grapevine	AGR/12	5	D	Milano	free choice
SAF0346	Applied agrometeorology in a changing climate	AGR/03	5	D	Milano	free choice
INT0513	Marketing per la valorizzazione dei vini siciliani	AGR/01	5	D	Palermo	free choice
SAF0022	Plant growth regulators	AGR/03	5	D	Palermo	free choice
SAF0023	Tablegrape soilless cultivation	AGR/03	5	D	Palermo	free choice

# Curr. International – I anno

cod.	insegnamento	SSD	CFU	TAF	Sede
	1° semestre				
SAF0188	Viticulture and vineyard management	AGR/03	8	B	Asti
SAF0190	Grapevine protection - Mod. Entomology	AGR/11	5	B	Asti
SAF0190	Grapevine protection - Mod. Pathology	AGR/12	5	B	Asti
SAF0191	Enology and wine chemistry - Mod. Wine chemistry	AGR/15	5	B	Asti
SAF0191	Enology and wine chemistry - Mod. Enology	AGR/15	7	B	Asti
	2° semestre				
SAF0192	Wine microbiology	AGR/16	8	B	Asti
SAF0193	Wine marketing and European and Comparative Wine Law - mod. Wine marketing	AGR/01	5	C	Asti
SAF0193	Wine marketing and European and Comparative Wine Law - mod. European and Comparative wine law	IUS/03	5	B	Asti
SAF0189	Grapevine physiology	BIO/04	6	B	Asti
SAF0194	Experimental methodology	AGR/02	6	C	Asti
	Tot. 1° anno		60		

# Curr. International – II anno **Personal track**

	<b>10 cfu a scelta tra:</b>				
INT0613	Enography	AGR/15	5	B	Asti
SAF0172	Fermentation microbiota and territorial characterization	AGR/16	5	B	Asti
SAF0042	Packaging in the wine industry: performance, safety and sustainability	AGR/15	5	B	Milano
SAF0043	Microbial biotechnology in oenology	AGR/16	5	B	Milano
SAF0044	Foods and beverages in the balanced diet	MED/49	5	B	Milano
SAF0018	Tablegrape processing	AGR/15	5	B	Foggia
SAF0020	Plant protection	AGR/12	5	B	Palermo
	<b>5 cfu a scelta tra:</b>				
INT0621	Grapevine ecophysiology	BIO/04	5	B	Alba
SAF0045	Vineyard management, environment and ripening	AGR/03	5	B	Alba
SAF0048	Secondary metabolites in grapevine	AGR/03	5	B	Alba
SAF0046	Sustainable viticulture	AGR/03	5	B	Milano
SAF0017	Tablegrape protected cultivation	AGR/03	5	B	Foggia
	<b>5 cfu a scelta tra:</b>				
INT0622	Viticultural pedology	AGR/14	5	C	Asti
INT0623	Mecchanic for precision viticulture	AGR/09	5	C	Asti
SAF0047	Advanced machinery and plant engineering in viticulture and enology	AGR/09	5	C	Milano
SAF0325	Sensory and consumer science for the wine industry	AGR/15	5	C	Milano
SAF0019	Tablegrape innovation	AGR/03	5	C	Palermo
	<b>CFU a libera scelta</b>		10	D	
SAF0196	Training work		5	F	
SAF0197	Final exam	PROFIN_S	25	E	
	<b>Tot. 2° anno</b>		<b>60</b>		
	<b>Totale</b>		<b>120</b>		

# Curr. International – II anno **Personal track**

<b>cod.</b>	<b>insegnamenti a scelta</b>	<b>SSD</b>	<b>CFU</b>	<b>TAF</b>	<b>Sede</b>
SAF0331	Basics of Remote Sensing for Agriculture	ICAR/06	5	D	Asti
SAF0342	Climate change	AGR/03	5	D	Asti
SAF0343	Diverse wines: Marketing threats and opportunities	AGR/01	5	D	Asti
SAF0344	Production of special wines	AGR/15	5	D	Asti
SAF0049	Economics of food safety and nutrition	AGR/01	5	D	Foggia
SAF0345	Sustainable management of fungal diseases of grapevine	AGR/12	5	D	Milano
SAF0346	Applied agrometeorology in a changing climate	AGR/03	5	D	Milano
SAF0022	Plant growth regulators	AGR/03	5	D	Palermo
SAF0023	Tablegrape soilless cultivation	AGR/03	5	D	Palermo



# Curr. International – II anno **Table grape track**

	<b>10 cfu a scelta tra:</b>					
INT0613	Enography	AGR/15	5	B	Asti	free choice
SAF0172	Fermentation microbiota and territorial characterization	AGR/16	5	B	Asti	free choice
SAF0042	Packaging in the wine industry: performance, safety and sustainability	AGR/15	5	B	Milano	free choice
SAF0043	Microbial biotechnology in oenology	AGR/16	5	B	Milano	free choice
SAF0044	Foods and beverages in the balanced diet	MED/49	5	B	Milano	free choice
SAF0018	Tablegrape processing	AGR/15	5	B	Foggia	compulsory
SAF0020	Plant protection	AGR/12	5	B	Palermo	compulsory
	<b>5 cfu a scelta tra:</b>					
INT0621	Grapevine ecophysiology	BIO/04	5	B	Alba	free choice
SAF0045	Vineyard management, environment and ripening	AGR/03	5	B	Alba	free choice
SAF0048	Secondary metabolites in grapevine	AGR/03	5	B	Alba	free choice
SAF0046	Sustainable viticulture	AGR/03	5	B	Milano	free choice
SAF0017	Tablegrape protected cultivation	AGR/03	5	B	Foggia	compulsory
	<b>5 cfu a scelta tra:</b>					
INT0622	Viticultural pedology	AGR/14	5	C	Asti	free choice
INT0623	Mecchanic for precision viticulture	AGR/09	5	C	Asti	free choice
SAF0047	Advanced machinery and plant engineering in viticulture and enology	AGR/09	5	C	Milano	free choice
SAF0325	Sensory and consumer science for the wine industry	AGR/15	5	C	Milano	free choice
SAF0019	Tablegrape innovation	AGR/03	5	C	Palermo	compulsory
	<b>CFU a libera scelta</b>		10	D		
SAF0196	Training work		5	F		
SAF0197	Final exam	PROFIN_S	25	E		
	<b>Tot. 2° anno</b>		<b>60</b>			
	<b>Totale</b>		<b>120</b>			

# Curr. International – II anno **Table grape track**

<b>cod.</b>	<b>insegnamenti a scelta</b>	<b>SSD</b>	<b>CFU</b>	<b>TAF</b>	<b>Sede</b>	
SAF0331	Basics of Remote Sensing for Agriculture	ICAR/06	5	D	Asti	free choice
SAF0342	Climate change	AGR/03	5	D	Asti	free choice
SAF0343	Diverse wines: Marketing threats and opportunities	AGR/01	5	D	Asti	free choice
SAF0344	Production of special wines	AGR/15	5	D	Asti	free choice
SAF0049	Economics of food safety and nutrition	AGR/01	5	D	Foggia	suggested
SAF0345	Sustainable management of fungal diseases of grapevine	AGR/12	5	D	Milano	free choice
SAF0346	Applied agrometeorology in a changing climate	AGR/03	5	D	Milano	free choice
SAF0022	Plant growth regulators	AGR/03	5	D	Palermo	suggested
SAF0023	Tablegrape soilless cultivation	AGR/03	5	D	Palermo	suggested

Curr. International – II anno  
Wine diversity, authenticity and safety track

	<b>10 cfu a scelta tra:</b>					
INT0613	Enography	AGR/15	5	B	Asti	compulsory
SAF0172	Fermentation microbiota and territorial characterization	AGR/16	5	B	Asti	compulsory
SAF0042	Packaging in the wine industry: performance, safety and sustainability	AGR/15	5	B	Milano	free choice
SAF0043	Microbial biotechnology in oenology	AGR/16	5	B	Milano	suggested
SAF0044	Foods and beverages in the balanced diet	MED/49	5	B	Milano	free choice
SAF0018	Tablegrape processing	AGR/15	5	B	Foggia	free choice
SAF0020	Plant protection	AGR/12	5	B	Palermo	free choice
	<b>5 cfu a scelta tra:</b>					
INT0621	Grapevine ecophysiology	BIO/04	5	B	Alba	free choice
SAF0045	Vineyard management, environment and ripening	AGR/03	5	B	Alba	free choice
SAF0048	Secondary metabolites in grapevine	AGR/03	5	B	Alba	compulsory
SAF0046	Sustainable viticulture	AGR/03	5	B	Milano	free choice
SAF0017	Tablegrape protected cultivation	AGR/03	5	B	Foggia	free choice
	<b>5 cfu a scelta tra:</b>					
INT0622	Viticultural pedology	AGR/14	5	C	Asti	free choice
INT0623	Mecchanic for precision viticulture	AGR/09	5	C	Asti	free choice
SAF0047	Advanced machinery and plant engineering in viticulture and enology	AGR/09	5	C	Milano	suggested
SAF0325	Sensory and consumer science for the wine industry	AGR/15	5	C	Milano	compulsory
SAF0019	Tablegrape innovation	AGR/03	5	C	Palermo	free choice
	<b>CFU a libera scelta</b>		10	D		
SAF0196	Training work		5	F		
SAF0197	Final exam	PROFIN_S	25	E		
	<b>Tot. 2° anno</b>		<b>60</b>			
	<b>Totale</b>		<b>120</b>			

Università degli Studi di Torino  
Scuola di Agraria e Medicina Veterinaria

Curr. International – II anno

Wine diversity, authenticity and safety track

	<b>10 cfu a scelta tra:</b>					
INT0613	Enography	AGR/15	5	B	Asti	compulsory
SAF0172	Fermentation microbiota and territorial characterization	AGR/16	5	B	Asti	compulsory
SAF0042	Packaging in the wine industry: performance, safety and sustainability	AGR/15	5	B	Milano	free choice
SAF0043	Microbial biotechnology in oenology	AGR/16	5	B	Milano	suggested
SAF0044	Foods and beverages in the balanced diet	MED/49	5	B	Milano	free choice
SAF0018	Tablegrape processing	AGR/15	5	B	Foggia	free choice
SAF0020	Plant protection	AGR/12	5	B	Palermo	free choice
	<b>5 cfu a scelta tra:</b>					
INT0621	Grapevine ecophysiology	BIO/04	5	B	Alba	free choice
SAF0045	Vineyard management, environment and ripening	AGR/03	5	B	Alba	free choice
SAF0048	Secondary metabolites in grapevine	AGR/03	5	B	Alba	compulsory
SAF0046	Sustainable viticulture	AGR/03	5	B	Milano	free choice
SAF0017	Tablegrape protected cultivation	AGR/03	5	B	Foggia	free choice
	<b>5 cfu a scelta tra:</b>					
INT0622	Viticultural pedology	AGR/14	5	C	Asti	free choice
INT0623	Mecchanic for precision viticulture	AGR/09	5	C	Asti	free choice
SAF0047	Advanced machinery and plant engineering in viticulture and enology	AGR/09	5	C	Milano	suggested
SAF0325	Sensory and consumer science for the wine industry	AGR/15	5	C	Milano	compulsory
SAF0019	Tablegrape innovation	AGR/03	5	C	Palermo	free choice
	<b>CFU a libera scelta</b>		10	D		
SAF0196	Training work		5	F		
SAF0197	Final exam	PROFIN_S	25	E		
	<b>Tot. 2° anno</b>		<b>60</b>			
	<b>Totale</b>		<b>120</b>			

Curr. International – II anno  
Wine diversity, authenticity and safety track

<b>cod.</b>	<b>insegnamenti a scelta</b>	<b>SSD</b>	<b>CFU</b>	<b>TAF</b>	<b>Sede</b>	
SAF0331	Basics of Remote Sensing for Agriculture	ICAR/06	5	D	Asti	free choice
SAF0342	Climate change	AGR/03	5	D	Asti	free choice
SAF0343	Diverse wines: Marketing threats and opportunities	AGR/01	5	D	Asti	free choice
SAF0344	Production of special wines	AGR/15	5	D	Asti	suggested
SAF0049	Economics of food safety and nutrition	AGR/01	5	D	Foggia	free choice
SAF0345	Sustainable management of fungal diseases of grapevine	AGR/12	5	D	Milano	free choice
SAF0346	Applied agrometeorology in a changing climate	AGR/03	5	D	Milano	free choice
SAF0022	Plant growth regulators	AGR/03	5	D	Palermo	free choice
SAF0023	Tablegrape soilless cultivation	AGR/03	5	D	Palermo	free choice

Università degli Studi di Torino  
Scuola di Agraria e Medicina Veterinaria

## Sbocchi professionali

Per il Dottore Magistrale in Scienze Viticole ed Enologiche si prevedono sbocchi occupazionali e professionali nel **settore viticolo ed enologico**, con **ruoli 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, la **libera professione di tecnologo alimentare e/o di agronomo**, l'accesso ai ruoli della **ricerca** ed a quelli dell'**insegnamento**.

In particolare il Dottore Magistrale può svolgere le seguenti attività:

- ❖ Produzione dell'uva
- ❖ Trasformazione dell'uva, produzione di vino
- ❖ Controllo della produzione
- ❖ Commercializzazione e adattamento dei prodotti al mercato
- ❖ Analisi chimiche fisiche e sensoriali

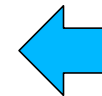
## Adempimenti organizzativi

La domanda di iscrizione deve essere prodotta *on-line* entro i termini che saranno pubblicati sul sito del DISAFA ([www.disafa.unito.it](http://www.disafa.unito.it))

I candidati non provenienti dall'Università di Torino dovranno allegare alla domanda per la verifica dei requisiti di ammissione anche: l'autocertificazione di laurea con esami per i laureati o l'autocertificazione degli esami sostenuti per i laureandi e i programmi dei corsi ritenuti utili per certificare le conoscenze specificate nel *Syllabus*.

**Le domande dovranno pervenire nel periodo tra luglio e dicembre  
(3 date: LUGLIO, SETTEMBRE, NOVEMBRE)**

L'esito della valutazione sarà disponibile sul sito del DISAFA ([www.disafa.unito.it](http://www.disafa.unito.it))



**NOTA: Le date del colloquio per la verifica della preparazione personale sono  
DA DEFINIRE.**

**Il colloquio si svolgerà in modalità *on-line*.**

Università degli Studi di Torino  
Scuola di Agraria e Medicina Veterinaria

Corso di Laurea Magistrale in  
Scienze Viticole e Enologiche  
Internazionale Interateneo

Presidente LM: **Prof. Luca ROLLE**, [luca.rolle@unito.it](mailto:luca.rolle@unito.it)  
Referente Orientamento: **Prof.ssa Alessandra Ferrandino**,  
[alessandra.ferrandino@unito.it](mailto:alessandra.ferrandino@unito.it)



“  
**Vi aspettiamo in Unipa!**

**Università degli Studi  
di Palermo**



**Università  
degli Studi  
di Palermo**

