

## Dove siamo

**Sede del corso:** viale Italia snc – 83100 - AVELLINO



## Contatti

**Segreteria studenti:** +39 081 2532618

**Coordinatore corso di laurea:**

prof.ssa Angelita Gambuti

e-mail: angelita.gambuti@unina.it

<http://www.unina.it/>

## Ammissione

Per accedere al corso di laurea è necessario un diploma di scuola media superiore.

L'accesso è a numero programmato mediante superamento di un test d'ingresso incentrato su argomenti relativi a logica, matematica, fisica, chimica, biologia, scienze agrarie.

Il numero di posti disponibili annualmente è pari a 40 studenti.

## Info

**Ammissione:**

<http://www.agraria.unina.it/didattica/corsi-di-laurea/lauree-triennali/1483996-viticultura-ed-enologia/ammissione-al-corso-di-laurea>

**Costi di iscrizione:**

<http://www.unina.it/didattica/sportello-studenti/guide-dello-studente>

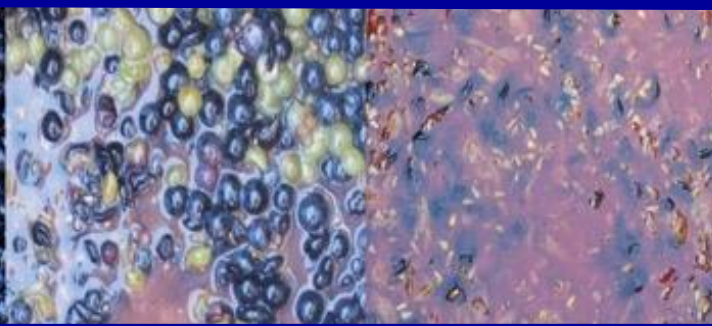
<http://www.agraria.unina.it/>

UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI  
NAPOLI FEDERICO II



**Corso di studi in  
Viticultura ed Enologia**  
laurea triennale

DIPARTIMENTO DI  
AGRARIA



# Corso di laurea in Viticoltura ed Enologia

Il **corso di studi in Viticoltura ed Enologia dell'Università degli Studi di Napoli Federico II** è un corso di laurea di 1° livello (classe L.25) della durata di 3 anni che consente il conseguimento di:

- diploma di laurea in Viticoltura ed Enologia
- titolo di enologo ai sensi della L. 129/91
- ammissibilità all'esame di Stato per l'iscrizione all'albo professionale dei dott. Agronomi e dott. Forestali Junior (sez. B)

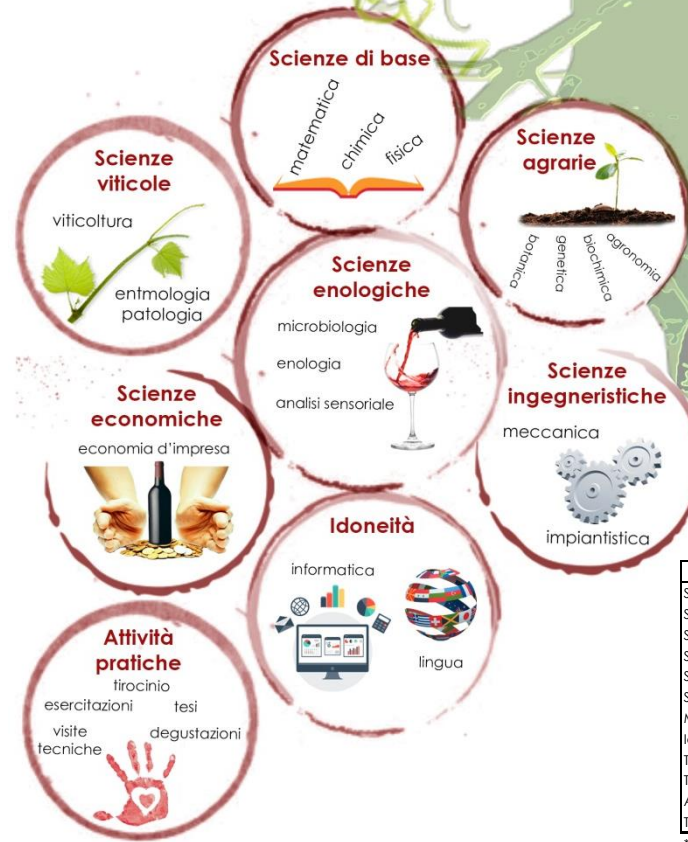
## Perchè scegliere il corso di laurea in Viticoltura ed Enologia?

Per acquisire una solida base scientifica multidisciplinare per la progettazione e la gestione della produzione e dell'azienda vitivinicola in un'ottica di rispetto per l'ambiente, sostenibilità ambientale, sicurezza e salubrità alimentare.

Per acquisire abilità scientifico-tecniche nella gestione della vigna e nella produzione ed analisi del vino.

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+.



| Discipline                     | Numero esami | CFU* totali | Anno     |
|--------------------------------|--------------|-------------|----------|
| Scienze di base                | 3            | 24          | I        |
| Scienze agrarie                | 6            | 33          | I/II/III |
| Scienze viticole               | 2            | 22          | II       |
| Scienze enologiche             | 5            | 42          | I/II/III |
| Scienze ingegneristiche        | 1            | 9           | III      |
| Scienze economiche             | 2            | 15          | II/III   |
| Materie a scelta               | 2/3          | 12          | II/III   |
| Idoneità: lingua e informatica | 2            | 6           | I        |
| Tirocinio                      |              | 10          | III      |
| Tesi                           | 4            | 4           | III      |
| Altre attività                 |              | 3           | II/III   |
| <b>Totale</b>                  |              | <b>180</b>  |          |

\*CFU= Crediti Formativi Universitari

## Il programma di studi

Il percorso formativo è stato sviluppato integrando le scienze di base con quelle applicate nei settori agronomico, viticolo, enologico, ingegneristico ed economico. La formazione è completata da molteplici attività pratiche che si svolgono durante l'intero percorso, sia in ambiente accademico che presso aziende del settore disseminate sul territorio nazionale.

Il corso di studi è concepito in modo da consentire una crescita basata su solide conoscenze scientifiche fornite attraverso un approccio multidisciplinare, dinamico ed applicativo.

## Il futuro professionale

- Imprenditore vitivinicolo
- Enologo consulente
- Direttore/amministratore di azienda vitivinicola
- Responsabile commerciale/marketing
- Impiego presso enti, consorzi, associazioni
- Impiego presso laboratori di analisi

Info: <http://www.viticolturaenologia.unina.it/>

