

Corso di Laurea in Viticoltura ed Enologia - Riesame periodico
Consultazione del comitato di indirizzo sul progetto formativo
27 settembre 2018

Nell'ambito delle attività finalizzate al riesame periodico, il Corso di Laurea ha sottoposto ai membri del Comitato di Indirizzo un questionario online finalizzato alla valutazione del progetto formativo. Il questionario consisteva delle seguenti domande:

1. Le funzioni associate al profilo del corso di laurea, qui illustrate, sono ancora attuali?
2. Le competenze associate al profilo del corso di laurea, qui illustrate, sono ancora attuali?
3. Gli sbocchi occupazionali associati al profilo del corso di laurea sono ancora attuali?
4. Ritieni che un corso di laurea in viticoltura ed enologia possa avere funzioni non considerate nell'attuale offerta formativa?
5. Ritieni che un corso di laurea in viticoltura ed enologia possa avere sbocchi occupazionali non considerati nell'attuale offerta formativa?
6. Ritieni che un corso di laurea in viticoltura ed enologia possa prevedere competenze non considerate nell'attuale offerta formativa?

Il questionario è stato inviato ai componenti del comitato di indirizzo nel luglio 2018, ed è rimasto online per due settimane. Le risposte alle domande 1-3 sono riassunte nelle tabelle 1-3.

Tabella 1. Gli sbocchi occupazionali associati al profilo del corso di laurea, definito dalle funzioni qui illustrate, sono ancora attuali?

Sbocchi occupazionali dichiarati nell'offerta formativa	Attuale	Non attuale
la valutazione della qualità e delle caratteristiche chimiche, fisiche, sensoriali, microbiologiche e nutrizionali dei prodotti finiti, semilavorati e delle materie prime;	13	1
il controllo dei processi di produzione, conservazione e trasformazione delle derrate e dei prodotti alimentari;	12	2
la gestione della qualità globale di filiera, anche in riferimento alle problematiche di tracciabilità dei prodotti;	11	3
la programmazione ed il controllo degli aspetti igienico-sanitari e di sicurezza dei prodotti alimentari dal campo alla tavola sia in strutture private che pubbliche;	10	4
il confezionamento e la logistica distributiva.	9	5
la gestione d'impresе di produzione degli alimenti e dei prodotti biologici correlati, compresi i processi di depurazione degli effluenti e di recupero dei sottoprodotti;	9	5
la didattica, la formazione professionale, il marketing e l'editoria pertinenti alle scienze e tecnologie alimentari;	8	6
la preparazione e la somministrazione dei pasti in strutture di ristorazione collettiva, istituzionale e commerciale, ivi comprese quelle eno-gastronomiche;	6	8

Tabella 2. Le competenze associate al profilo del corso di laurea, qui illustrate, sono ancora attuali?

Competenze associate al profilo del corso di laurea	Attuale	Non attuale
una padronanza dei metodi chimici, fisici, sensoriali e microbiologici per il controllo e la valutazione degli alimenti, delle materie prime e dei semilavorati;	14	0
conoscenze riguardanti i sistemi di gestione della sicurezza, della qualità e dell'igiene;	12	2
elementi e principi di conoscenza della legislazione alimentare, per un indispensabile rispetto della normativa vigente nonché dell'organizzazione e dell'economia delle imprese alimentari;	11	3
la capacità di coordinare i molteplici saperi e le diverse attività legate agli alimenti ed alla alimentazione, tenuto conto della unica e specifica visione completa di integrazione verticale, o di filiera (dal campo alla tavola), in specifici settori produttivi del mondo alimentare, nonché la unica capacità di intervenire nelle diverse fasi di programmazione, produzione, controllo e distribuzione di specifiche categorie alimentari;	11	3
una visione completa delle attività e delle problematiche dalla produzione al consumo degli alimenti (dal campo alla tavola), nonché la capacità di intervenire con misure atte a garantire la sicurezza, la qualità e la salubrità degli alimenti, a ridurre gli sprechi, a conciliare economia ed etica nella produzione, conservazione e distribuzione degli alimenti;	10	4

conoscenze dei principi dell'alimentazione umana ai fini della prevenzione e protezione della salute, per un proficuo dialogo con il mondo della medicina;	7	7
la capacità di svolgere compiti tecnici, di programmazione e di vigilanza nelle attività di ristorazione e somministrazione degli alimenti, nonché in quelle di valutazione delle abitudini e dei consumi alimentari;	7	7
la capacità di coordinare le diverse attività legate alla gastronomia	6	8

Tabella 3. Le funzioni associate al profilo del corso di laurea, qui illustrate, sono ancora attuali?

Funzioni associate al profilo del corso di laurea	Attuale	Non attuale
la programmazione ed il controllo degli aspetti igienico-sanitari e di sicurezza dei prodotti enologici dalla vigna alla tavola sia in strutture private che pubbliche;	13	1
la valutazione della qualità e delle caratteristiche chimiche, fisiche, sensoriali, microbiologiche e nutrizionali dei prodotti finiti, semilavorati e della materia prima;	13	1
il controllo dei processi di produzione, conservazione e trasformazione dei prodotti enologici;	13	1
la didattica, la formazione professionale, il marketing e l'editoria pertinenti alla viticoltura ed enologia;	11	3
il confezionamento e la logistica distributiva;	9	5
la gestione della qualità globale di filiera, anche in riferimento alle problematiche di tracciabilità dei prodotti;	9	5
le attività connesse alla comunicazione, al giornalismo ed al turismo eno-gastronomico.	8	6
la gestione d'impresa di produzione vitivinicola e dei prodotti biologici correlati, compresi i processi di depurazione degli effluenti e di recupero dei sottoprodotti;	7	7

Le domande da 4 a 6 erano domande aperte. Le tabelle 4-6 riportano le risposte dei soggetti consultati.

Tabella 4. Ritiene che un corso di laurea in viticoltura ed enologia possa avere funzioni qui non considerate?
Si ,specialmente relative alla gestione di impresa , marketing e distribuzione
Attenzione a non confondere lo studente tra Vitecoltura -Enologia e Tecnologie delle produzioni alimentari
Sarebbe opportuno che si insegnasse anche a comunicare il proprio prodotto, non solo a produrlo. Questo può essere utile sia ai futuri enologi che ai futuri dirigenti o titolari di aziende vitivinicole.
Una specifica menzione/funzione alla gestione e produzione viticola-enologica in relazione alla sostenibilità (in senso lato)
Per quanto riguarda la valutazione inerente al corso di laurea di primo livello è abbastanza completa. Considerazione diversa nel caso di laurea di secondo livello.

Tabella 5. Ritiene che un corso di laurea in viticoltura ed enologia possa avere sbocchi occupazionali qui non considerati?
Si ma al momento e' difficile percorrerli in quanto mancano alcune conoscenze di base
Penso che in primis deve formare viticoli ed enologi. Poi la diverse potenzialità dello studente potranno portarlo al Marketing-Giornalismo (carta e web)-PR o altro (conosco agronomi che sono diventati responsabili per la sicurezza in aziende di diverse produzioni (tessile-chimico) anche con grandi responsabilità di vertice; altri che fanno capo area x acquisti di olii nel Mediterraneo. Ma certo non avevano iniziato gli studi in agraria per questo
Oggi ogni corso di laurea in viticoltura ed enologia produce tecnici qualificati con alcune nozioni di gestione aziendale, forse andrebbero separate due linee; una più mirata ai tecnici, ed una ai futuri dirigenti o titolari di aziende vitivinicole. Sono due figure professionali sempre più diverse e specializzate.
Promozione delle produzioni enologiche
Ulteriori sbocchi potrebbero riguardare non soltanto quello alimentare in senso interseco. Le competenze acquisite potrebbero essere sfruttate anche in ambito commerciale.

Tabella 6. Ritiene che un corso di laurea in viticoltura ed enologia possa prevedere competenze qui non considerate?
Si specialmente relativamente alla gestione integrata degli asset (produzione , gestione e distribuzione)
Una forte conoscenza della vite, della sua fisiologia ed il collegamento con il vino che si otterrà; apporto del vino alla salute della persona
Credo che sarebbe utile un corso che fornisse nozioni sulle dinamiche e le prospettive dei principali mercati vinicoli nazionali ed esteri.
Forse è implicito in alcune delle competenze elencate, ma per una laurea triennale io porrei chiara enfasi sulle competenze di tipo squisitamente agronomico-viticolo ed enologico.

Gestione del personale, leadership, vendita
Una competenza maggiore sulla legislazione vitivinicola vigente
La lingua inglese rimane sempre uno degli aspetti fondamentali in un settore completamente aperto all'estero