



**VERBALE DELL'INCONTRO DI CONSULTAZIONE CON IL SISTEMA SOCIO-ECONOMICO E LE PARTI INTERESSATE
(Art. 11 DM 270/04) a.a. 2023-24**

Corso di Studio: Viticoltura ed Enologia L-25

Tipo Corso	Viticoltura ed Enologia
Classe	<u>L-25</u>
Sede Didattica	<u>Trapani, via Cappuccini 7</u>
Dipartimento	<u>Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali</u>

Il giorno 24/05/2024, alle ore 09.00, in modalità telematica su piattaforma TEAMS, si è tenuto l'incontro di consultazione tra i rappresentanti del Corso di Studio e alcuni esponenti delle organizzazioni rappresentative della produzione e delle professioni di riferimento, per una consultazione sul percorso formativo a partire dall'anno accademico 2024/2025 relativo al Corso di Studio (CdS) in Viticoltura ed Enologia.

L'incontro è stato organizzato congiuntamente dai coordinatori dei CdS afferenti al Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali (SAAF):

- laurea in Scienze e Tecnologie Agrarie
- laurea in Scienze e Tecnologie Agroalimentari
- laurea in Viticoltura ed Enologia
- laurea magistrale in Scienze delle produzioni e delle Tecnologie Agrarie
- laurea magistrale in Mediterranean Food Science and Technology
- laurea magistrale in Imprenditorialità e Qualità per il Sistema Agroalimentare
- laurea magistrale in Architettura del Paesaggio
- laurea Magistrale in Agricoltura di Precisione

Erano presenti all'incontro:

- Per il corso di studio: (nome e ruolo)

CORONA ONOFRIO (PO, Coordinatore del corso di Laurea)

BELLA PATRIZIA (PA, docente CdL VE)

CATANIA PIETRO (PO, docente CdL, Coordinatore del corso di Laurea Magistrale in Agricoltura di Precisione, LM69)

PERI EZIO (PO, docente CdL VE)

POLLON MATTEO (RtdA, docente CdL VE)

- Per il Dipartimento SAAF

FILIPPO SGROI (PA, delegato alla didattica del Dipartimento SAAF, Coordinatore del corso di laurea in Scienze Gastronomiche L/GASTR)

PIETRO COLUMBA (PO, coordinatore Consiglio Interclasse di Produzioni e Tecnologie Agrarie)

MASSIMO TODARO (PA, docente vicecoordinatore del corso di studio Consiglio Interclasse di Produzioni e Tecnologie Agrarie)

ANTONIO MOTISI (PO, Coordinatore del CdLM in Architettura del Paesaggio, LM-3)

ALDO TODARO (PA, docente del CdLM in Mediterranean Food Science and Technology, LM-70)

TOMMASO LA MANTIA (PO, docente SAAF)

MARIO LICATA (PA, docente SAAF)

GIUSEPPE LO PAPA (PA, docente SAAF)

GABRIELLA LO VERDE (PA, docente SAAF)

Personale tecnico del Dipartimento in Scienze Agrarie Alimentari e Forestali:

CARLO SALVATORE PRINZIVALLI



- Personale tecnico amministrativo in servizio presso il Polo Universitario di Trapani:

SALVATORE MAIORANA
ANNA MARIA RUBINO
LUCIA CHIARA SABELLA

- Organizzazioni rappresentative:

LINA BELLANCA, componente del Consiglio dell'Ordine degli Architetti di Palermo
FILIPPO BUTTAFUOCO, Cantine Settesoli
GIACOMO MANZO, Presidente Assoenologi Sicilia
DANIELE LORIS FRANCO, Irritec SpA
ALESSANDRO FUCARINO, AZIENDA MEZZACORONA
MASSIMO GERACI, Ente Parco dei Nebrodi
GIOVANNI GUGLIUZZA (CREA-DC)
VITO RUSSO MESSINA - Tenute Rampingallo
SERGIO TUMMINELLO, Studio Tecnico Associato InDeArch, Palermo

Prende la parola il prof. Filippo Sgroi, delegato alla didattica del Dipartimento SAAF, che inizialmente si è complimentato con i Coordinatori per aver organizzato il confronto con le parti sociali che, come richiesto dall'ANVUR, dovrebbe avere una cadenza annuale e consente di valutare l'adeguatezza dell'offerta formativa alle richieste ed esigenze del mondo del lavoro. Quindi illustra brevemente l'ampia offerta formativa del Dipartimento caratterizzata da 8 corsi di laurea triennali (Agro-Ingegneria L-25, Scienze e Tecnologie Agrarie L-25, Scienze Forestali ed Ambientali L-25, Viticoltura ed Enologia L-25, Scienze e Tecnologie Agroalimentari L-26, Sistemi Agricoli Mediterranei L-25, Scienze Gastronomiche L/GASTR) e 8 corsi di laurea Magistrali (Scienze delle Produzioni e delle Tecnologie Agrarie LM-69, Imprenditorialità e Qualità per il Sistema Agroalimentare LM-69, Mediterranean Food Science and Technology LM-70, Architettura del Paesaggio LM-3, Scienze e Tecnologie Agroingegneristiche e Forestali LM-69, Scienze e Tecnologie Agroingegneristiche e Forestali LM-70, Agricoltura di Precisione LM-69, Scienze e Tecnologie per la Difesa e la Conservazione del Suolo LM-69). Nell'ambito dei corsi triennali, due si svolgono nella sede territoriale di Trapani (Sistemi Agricoli Mediterranei L-25, Viticoltura ed Enologia L-25) e uno è replicato con differenti docenti nella sede di Caltanissetta (Scienze e Tecnologie Agrarie L-25). A questi corsi di laurea si aggiunge il corso di Laurea Magistrale Interateneo in Scienze Viticole ed Enologiche, in cui sono coinvolti 5 atenei (Torino, Milano, Palermo, Foggia, Sassari). Per l'anno accademico 2024/2025, inoltre, presso il polo di Trapani, sarà attivato il Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche, mentre a Palermo sarà avviato il nuovo Corso di Laurea magistrale a ciclo unico in Medicina Veterinaria, abilitante all'esercizio della professione.

Dopo la breve presentazione del prof. Sgroi i Coordinatori presentano nello specifico i diversi corsi di studi.

Alle ore 10.30 il prof Onofrio Corona, coordinatore del CdL in Viticoltura ed Enologia, inizia la presentazione dell'offerta formativa del Corso, inserita nel contesto dell'offerta formativa del Dipartimento SAAF, puntando l'attenzione sui cambiamenti introdotti a partire dall'A.A. 2022/2023 e prospettandone una eventuale rivisitazione, presumibilmente a partire dall'A.A. 2025/2026, a seguito dell'adozione delle nuove classi di laurea definite dai Decreti Ministeriali n. 1648 e 1649 del 19-12-2023. Il professore prende in esame le sintesi dei risultati emersi da precedenti consultazioni delle parti interessate: tali documenti mettono in rilievo come l'interlocuzione con i portatori di interesse ha consentito di affrontare le tematiche specifiche del settore al fine di mettere a punto percorsi migliorativi dell'offerta formativa (ordinamento didattico e manifesto degli studi) del corso di laurea.

Successivamente, dopo aver fatto una breve introduzione sul contesto normativo inerente alla formazione degli enologi e ai loro compiti, illustra quali sono gli obiettivi formativi del corso e il manifesto degli studi, descrivendo brevemente le attività didattiche e di laboratorio dei tre anni del corso, nonché le attività a scelta dello studente e le modifiche introdotte nel piano di studi, anche a seguito di incontri precedenti con le parti sociali che hanno portato alla rivisitazione dell'offerta formativa del CdS a partire dall'a.a. 2022/2023.

Il prof. Corona sottolinea l'importanza dell'inserimento di 1 CFU (10 ore) per i seminari professionalizzanti, che si concretizzano in almeno 5 incontri da 2 ore ciascuno, durante i quali gli studenti hanno l'opportunità di confrontarsi con rappresentanti di aziende, ricercatori e tecnici per approfondimenti su aspetti particolari del comparto viticolo ed enologico.



Per far fronte ad alcune criticità emerse nel superamento degli esami di alcune materie di base, sono stati attivati i corsi integrativi, che da quest'anno sono stati erogati sia al primo che al secondo semestre.

La formazione dello studente è supportata e arricchita dalle attività di tirocinio esterno, presso aziende convenzionate del settore, al fine di avvicinare gli studenti al tessuto imprenditoriale locale e non, approcciandosi al mondo viticolo ed enologico. La novità introdotta nell'offerta formativa a partire dall'a.a. 2022/2023 riguarda l'inserimento di due tirocini da 6 CFU: uno per attività in campo viticolo, l'altro per attività in campo enologico. Al fine di migliorare l'internalizzazione, gli studenti possono scegliere di svolgere le attività di tirocinio per un totale di 12 CFU presso un'azienda estera, attraverso la partecipazione a programmi di mobilità internazionale.

Ulteriori opportunità sono poi fornite dai programmi Erasmus + o altri programmi di mobilità internazionale per studio, per i quali il corso di studio svolge un'attività di promozione, incentivando gli studenti alla partecipazione. Il CdL ospita anche studenti in mobilità internazionale incoming.

A sottolineare il carattere professionalizzante del Corso di Laurea, i diversi docenti organizzano visite tecniche nell'ambito dei loro insegnamenti, in particolare nell'ambito delle discipline viticole ed enologiche. In aggiunta vengono organizzate due visite tecniche di fine anno, per gli studenti del II e del III anno di corso, presso aziende siciliane o italiane che si ritengono fondamentali per arricchire il bagaglio di conoscenze e competenze degli studenti stessi.

Da non trascurare, sempre nell'ottica di incentivare gli studenti all'approfondimento degli studi, l'istituzione di premi finanziati da enti ed associazioni che orbitano nel settore vitivinicolo, quali il premio "Mario Ziniti" istituito dall'associazione Enohobby di Palermo per gli studenti più meritevoli e due premi che da quest'anno sono stati istituiti dall'associazione di categoria Assoenologi che prevedono la partecipazione al 77° Congresso nazionale Assoenologi in Sardegna e la partecipazione all'Enosimposio a Cefalù (PA). Si prevede, infine, il sostegno finanziario da parte di aziende private e dell'Associazione Assoenologi Sicilia per la partecipazione degli studenti alla fiera annuale Vinitaly, organizzata da Veronafiere.

Al completamento del corso di studi lo studente acquisisce il titolo di "dottore in Viticoltura ed Enologia" ed è direttamente abilitato all'esercizio della professione di enologo. Inoltre, previo superamento dell'Esame di Stato, il laureato in Viticoltura ed Enologia acquisirà l'abilitazione come "dottore agronomo junior" e la conseguente iscrizione all'albo nazionale.

Dopo il conseguimento del titolo di laurea, i laureati potranno iscriversi al già citato CdL magistrale Interateneo in Scienze Viticole ed Enologiche, che prevede la frequenza del primo anno ad Asti e il secondo anno in una delle diverse sedi degli Atenei; in particolare le lezioni del CdL magistrale si svolge presso la sede distaccata del Polo Universitario di Trapani dove ha sede, peraltro, il CdL in Viticoltura ed Enologia.

Infine, il prof. Corona presenta la nuova struttura della sede del corso di Laurea che da corrente anno accademico è sita a Trapani presso l'edificio Principe di Napoli, dotata di idonee aule, laboratori adeguatamente attrezzati (laboratori di Chimica Analitica, di Chimica Strumentale e di Microbiologia), biblioteca e sala studio per gli studenti.

Durante le consultazioni intervengono alcuni esponenti del mondo del lavoro e in particolare prende la parola il dott. Vito Russo Messina dell'azienda Tenute Rampingallo, che già da tempo accoglie studenti del Dipartimento SAAF e del corso di Viticoltura ed Enologia sia per tirocini curriculari che extracurriculari. Il dott. Vito Russo Messina auspica una maggiore collaborazione tra imprese e università al fine di contribuire all'esperienza pratica degli studenti laureandi o dei laureati. Dopo aver ascoltato l'intervento del prof Corona, manifesta la sua disponibilità a finanziare un premio per supportare gli studi di studenti meritevoli.

Oltre l'odierno incontro online, nelle settimane precedenti la consultazione delle parti sociali ha previsto l'invio di un questionario redatto tramite google form a oltre 400 portatori di interesse. Sono state restituite le risposte da 17 aziende di settore ed ordine degli agronomi e forestali.

Durante l'incontro e tramite il questionario on line è stato proposto alle parti consultate un confronto su:

- la denominazione del CdS;
- gli obiettivi formativi del CdS;



- le figure professionali e gli sbocchi previsti;
- i risultati di apprendimento attesi e il quadro delle attività formative.

Le principali osservazioni emerse dalla discussione sono state le seguenti:

- Denominazione del corso: non sono emerse criticità o suggerimenti in merito, e la denominazione del corso sembra infatti appropriata al percorso formativo e alle competenze acquisite dagli studenti alla fine del percorso di studio.
- Obiettivi formativi: non sono emerse criticità o suggerimenti e gli obiettivi formativi sono stati considerati adeguati al fabbisogno attuale; qualche specifica osservazione ha richiamato l'opportunità di determinare interazioni più strette con il mondo delle professioni e delle imprese o incentivare le competenze per gli aspetti inerenti alla gestione di un'azienda vitivinicola
- Figure professionali: la figura dell'enologo ha una sua precisa connotazione e ha competenze che aprono diversi sbocchi professionali che spaziano dalla progettazione di impianti viticoli ed enologici alla gestione dei processi produttivi, dalla qualità delle produzioni alla commercializzazione e al marketing.
- Abilità e competenze: le abilità e competenze acquisite risultano rispondenti alle competenze richieste per le figure professionali che il corso si propone di formare. Alcuni portatori di interesse propongono di rafforzare le competenze in merito alla legislazione vitivinicola, alla commercializzazione, al marketing, al brand identity e all'impiego di software gestionali. Inoltre, suggeriscono di sviluppare competenze manageriali e imprenditoriali per gestire con successo un'azienda nel settore vitivinicolo.
- Punti di forza dell'offerta formativa proposta: i tirocini curriculari o extracurriculari consentono agli studenti di confrontarsi con il mondo del lavoro e acquisire importanti professionalità. Le parti sociali suggeriscono di prevedere i) un minimo rimborso spese per gli studenti; ii) premi e borse di studio per incentivare gli studenti nello studio e attivare una proficua competizione per il raggiungimento di una competenza e conoscenza adeguata. Le parti interessate apprezzano il corso di studio in quanto i) forma figure professionali con competenze trasversali sia in ambito viticolo che enologico; ii) la formazione degli studenti è arricchita dallo scambio di esperienze con le imprese private del territorio e di altre regioni e Paesi, oltre che con altre Università ed Enti di Ricerca.
- Eventuali criticità dell'offerta formativa proposta: limitata esperienza operativa soprattutto nella capacità della gestione di un'azienda e negli aspetti che riguardano la commercializzazione e il marketing. Alcune parti interessate suggeriscono di migliorare l'orientamento universitario e propongono di avviare progetti di ricerca da attuare presso i laboratori o gli spazi dedicati presso le scuole per avviare rapporti con i futuri fruitori dei corsi universitari.

L'incontro si chiude alle ore 13.40

Allegati al verbale:
Locandina dell'evento



Università
degli Studi
di Palermo



Incontro di consultazione con le parti sociali

Offerta formativa del
Dipartimento SAAF
Anno Accademico 2024-25

24 maggio 2024, ore 9:00

Link Teams: <https://tiny.unipa.it/laaPQ>

QR-code



L'Università, le Istituzioni ed il mondo delle professioni dialogano per contribuire a sviluppare una didattica capace di formare le competenze di cui necessita una società in piena evoluzione.

Si invita la SV a fornire un contributo di idee per i Corsi di Studio in programma per la giornata.

Programma

9:00

Indirizzi di saluto del Direttore del Dipartimento – Prof. Tiziano Caruso
Presentazione dell'offerta formativa del Dipartimento SAAF - Prof. Filippo Sgroi

9:30 – 12:30 - Consultazione delle parti sociali

Dopo ogni presentazione sarà dato spazio agli interventi

Corsi di Laurea

9:30 Scienze e Tecnologie Agrarie – STA
Coordinatore Prof. Pietro Columba

10:00 Scienze e Tecnologie Agroalimentari – STAL
Coordinatore Prof. Rosario Schicchi

10:30 Viticoltura ed Enologia – VE
Coordinatore Prof. Onofrio Corona

Corsi di Laurea magistrale

11:00 Scienze delle produzioni e delle Tecnologie Agrarie – SPTA
Coordinatore Prof. Pietro Columba

11:30 Mediterranean Food Science and Technology – STAM
Coordinatore Prof. Rosario Schicchi

12:00 Imprenditorialità e Qualità per il Sistema Agroalimentare – IQSA
Coordinatore Prof. Pietro Columba

12:30 Architettura del Paesaggio – AP
Coordinatore Prof. Antonio Motisi

13:00 Agricoltura di Precisione
Coordinatore Prof. Pietro Catania

Considerazioni finali