

Prove di verifica delle conoscenze d'ingresso:

Per aver accesso al Corso di Laurea bisogna sostenere un test (uguale per tutti i CdL della Scuola di Agraria) a risposta multipla. Le materie trattate sono: Matematica, Fisica, Chimica e Logica. Il risultato del test non preclude l'ammissione al CdL, ma nel caso in cui lo studente non raggiunga la sufficienza nella parte di Matematica, dovrà frequentare un corso di recupero per colmare le proprie lacune (sempre presso l'Università, tenuto dal Professore di matematica del CdL d'appartenenza).



Tutor:

Durante l'anno gli studenti potranno beneficiare degli sportelli di supporto allo studio messi a disposizione dai Tutor universitari (studenti del CdL già laureati).



L'attività didattica sarà svolta con lezioni, esercitazioni di laboratorio e di campo, seminari specialistici e prove in itinere.

Erasmus:

Durante l'esperienza universitaria lo studente potrà approfittare di borse di studio Erasmus stanziati dall'unione europea a fini di studio o di tirocinio.



Piano di studi del Corso di Laurea:

TOT = 180 CFU (60 crediti l'anno) 1CFU=25 ore

1° Anno	CFU	2° Anno	CFU	3° Anno	CFU
Chimica generale e inorganica	6	Viticultura generale	6	Impiantistica enologica	6
Fisica	6	Ingegneria delle produzioni viticole	6	Analisi sensoriale delle uve e dei vini	6
Lingua inglese	6	Processi enologici	9	Crediti liberi	12
Matematica e laboratorio	9	Microbiologia generale	6	Tirocinio	
Biologia e fisiologia vegetale	9	Crediti liberi			6
Chimica organica	6		6	Tecnica viticola	6
Gestione ecologica ed agronomica del vigneto	6	Entomologia viticola	6	Marketing vitivinicolo	9
Metodologie analitiche in enologia	6	Viticultura generale	3	Patologia viticola	9
		Economia aziendale	6	Stabilizzazione e condizionamento dei vini	6
		Legislazione vitivinicola	6	Prova finale (tesi di laurea)	
		Microbiologia speciale			

*Lo studente avrà la possibilità di utilizzare i crediti liberi per sostenere esami a sua scelta (tra cui anche prove di lingua) o in alternativa per prolungare il periodo di tirocinio (fino ad un massimo di 3 CFU)

**Il tirocinio pratico applicativo pre-laurea è obbligatorio, impegno di 9 CFU da svolgere presso aziende, enti e soggetti, privati o pubblici che operano nel settore, convenzionati con l'Università

Dopo la Laurea

Il CdL prepara alla formazione della figura professionale di **Enologo junior**. Lo studente, dopo aver conseguito la Laurea triennale, avrà davanti a sé diverse strade:

Titoli conseguibili

La laurea in Viticoltura ed Enologia rientra sia nella classe L-25 sia nella classe L-26: gli obiettivi formativi qualificanti sono infatti distribuiti nella classe L-25 per quanto riguarda gli aspetti quantitativi e qualitativi delle produzioni, compresa la sostenibilità e gli aspetti igienico-sanitari, e nella classe L-26 per una visione completa delle attività e delle problematiche dalla produzione al consumo di vino, nonché la capacità di intervenire con misure atte a garantire la sicurezza, la qualità e la salubrità del prodotto.

Al momento della domanda di laurea il laureando opterà per l'una o l'altra classe. In questo modo avrà la possibilità di accedere, optando per la classe L26, all'attività di **tecnologo alimentare**, svolgendo la professione nell'ambito delle industrie alimentari di prodotti trasformati per via fermentativa (industria della distillazione, industria della birra, e dei succhi fermentati in genere), oppure, optando per la classe L25, a **quella di agronomo junior**, previo superamento dell'esame di stato.

Esame di Stato

Gli esami di Stato hanno luogo ogni anno in due sessioni ed hanno inizio in date uguali in tutto il territorio nazionale e presso le sedi universitarie annualmente designate con propria ordinanza dal Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca. Lo studente, **optando per la classe L25** potrà, previo conseguimento dell'esame di Stato, iscriversi all'Albo come **Agronomo junior** e intraprendere la carriera di libero professionista.

Master di 1° livello

E' un titolo post laurea di perfezionamento scientifico e di alta formazione, successivo al conseguimento della laurea triennale. Quest'anno l'università ha attivato il Master in **Management e Marketing delle imprese Vitivinicole**.



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
FIRENZE

Sbocchi occupazionali

La laurea in Viticoltura ed enologia consente l'inserimento immediato nel mondo del lavoro, sia a livello di imprese private che di enti pubblici, è quindi finalizzata alla preparazione professionale di:

- Tecnici della produzione alimentare
 - Tecnici della produzione di servizi
 - Tecnici agronomi
 - Tecnici di laboratorio biochimico
 - Tecnici dei prodotti alimentari
 - Tecnici dell'organizzazione e della gestione dei fattori produttivi
 - Tecnici della vendita e della distribuzione
- Inoltre, la laurea in Viticoltura ed Enologia porta automaticamente (legge 129 del 10/04/91) al conseguimento del **titolo di ENOLOGO**, riconosciuto dall'Unione Europea, che **permette lo svolgimento della professione in tutti i Paesi dell'UE**, senza l'iscrizione ad alcun albo, ordine o collegio.

“Il vino eleva l'anima e i pensieri, e le inquietudini si allontanano dal cuore dell'uomo”

Pindaro



VITICOLTURA E ENOLOGIA

Sede del corso:

L'attività didattica del **primo anno** si svolge presso il Polo Didattico di Quaracchi:

Via S. Bonaventura, 13 - 50145 Firenze (FI)
Tel: 055 2755600 (Portineria)

L'attività didattica degli **anni successivi al primo** si svolge presso il Polo Didattico delle Cascine dove si trovano anche la *segreteria studenti* e la *biblioteca*.

Piazzale delle Cascine, 18 - 50144 Firenze (FI)
Tel: 055 2755700 (Portineria)



Link utili:

[-http://www.viticolturenologia.unifi.it/](http://www.viticolturenologia.unifi.it/)
(sito del Corso di Laurea)

[-www.agraria.unifi.it](http://www.agraria.unifi.it)
(sito della Scuola d'Agraria)

[-www.facebook.com/agrariaorientaunifi](http://www.facebook.com/agrariaorientaunifi)
(pagina d'orientamento della Scuola)

[-http://www.unifi.it/vp-6385-manifesto-degli-studi.html](http://www.unifi.it/vp-6385-manifesto-degli-studi.html)
(link del manifesto degli studi)