



## Informazioni generali sul Corso di Studi

<b>Università</b>	Università degli Studi di FIRENZE
<b>Nome del corso in italiano</b> RD	Viticultura ed Enologia( <i>IdSua:1557063</i> )
<b>Nome del corso in inglese</b> RD	VITICULTURE AND OENOLOGY
<b>Classe</b>	L-25 - Scienze e tecnologie agrarie e forestali & L-26 - Scienze e tecnologie alimentari RD
<b>Lingua in cui si tiene il corso</b> RD	italiano
<b>Eventuale indirizzo internet del corso di laurea</b> RD	<a href="http://www.viticulturaenologia.unifi.it">http://www.viticulturaenologia.unifi.it</a>
<b>Tasse</b>	<a href="http://www.unifi.it/vp-6385-manifesto-degli-studi.html">http://www.unifi.it/vp-6385-manifesto-degli-studi.html</a> Pdf inserito: <a href="#">visualizza</a>
<b>Modalità di svolgimento</b>	a. Corso di studio convenzionale

## Referenti e Strutture

<b>Presidente (o Referente o Coordinatore) del CdS</b>	GRANCHI Lisa
<b>Organo Collegiale di gestione del corso di studio</b>	Consiglio di corso di laurea
<b>Struttura didattica di riferimento</b>	Scienze e Tecnologie Agrarie, Alimentari, Ambientali e Forestali (DAGRI)

### Docenti di Riferimento

N.	COGNOME	NOME	SETTORE	QUALIFICA	PESO	TIPO SSD
1.	DOMIZIO	Paola	AGR/15	RU	1	Caratterizzante
2.	FIA	Giovanna	AGR/15	RU	1	Caratterizzante
3.	MATTII	Giovan Battista	AGR/03	PA	1	Caratterizzante
4.	MENGHINI	Silvio	AGR/01	PO	1	Caratterizzante
5.	MUGNAI	Laura	AGR/12	PA	1	Caratterizzante

6.	ORLANDINI	Simone	AGR/02	PO	1	Caratterizzante
7.	PARENTI	Alessandro	AGR/09	PA	1	Caratterizzante
8.	PICCHI	Monica	AGR/15	RU	1	Caratterizzante
9.	ROSI	Marzia Cristiana	AGR/11	RU	1	Caratterizzante
10.	SCHIFF	Silvia	BIO/03	RU	1	Base
11.	VIERI	Marco	AGR/09	PO	1	Caratterizzante

<b>Rappresentanti Studenti</b>	CALAMANDREI DANIELE daniele.calamandrei@stud.unifi.it BINI ELEONORA eleonora.bini@stud.unifi.it
<b>Gruppo di gestione AQ</b>	Lisa Granchi Laura Mugnai Matteo Nosi Marzia Cristiana Rosi Silvia Schiff Marco Vieri
<b>Tutor</b>	Marco FRAGAI Giovanni Battista MATTII Monica PICCHI

## Il Corso di Studio in breve

24/09/2019

Il CdS in Viticoltura ed Enologia è un Corso di laurea triennale della Scuola di Agraria, attivato nel 1993-94 in seguito all'approvazione della legge 129/91 che riconosce la figura professionale dell'Enologo. Da allora il CdS è stato modificato in ottemperanza alle disposizioni di legge (DM 509/99 e DM 270/04), tuttavia la struttura portante è rimasta invariata. Il buon impatto complessivo sul mondo del lavoro e sulle parti interessate è testimoniato dal numero di iscritti sempre fra i più elevati all'interno delle offerte formative della attuale Scuola di Agraria. Il percorso formativo è costruito a ponte tra le classi delle lauree L-25, in Scienze e Tecnologie Agrarie e Forestali, e L-26, in Scienze e Tecnologie Alimentari. Gli obiettivi formativi sono distribuiti nella classe L-25 per quanto riguarda gli aspetti quantitativi e qualitativi delle produzioni, compresa la sostenibilità e gli aspetti igienico sanitari, e la classe L-26 per una visione completa delle attività e delle problematiche della produzione enologica, nonché la capacità di intervenire con misure atte a garantire la sicurezza, la qualità e la salubrità del prodotto. Lo studente sceglie di laurearsi in una delle due classi (L25 o L26).

La laurea in Viticoltura ed Enologia (per entrambe le classi L25 o L26) dà accesso all'Associazione Nazionale degli Enologi ([www.assoenologi.it](http://www.assoenologi.it)).

La classe L-25 ha un orientamento di produzioni vegetali viticole e dà accesso all'esame di stato per agronomo junior (<http://www.agronomiforestalifi.it>).

La classe L-26 ha un orientamento di produzioni alimentari, quindi anche enologiche. L'esame di stato per Tecnologo Alimentare è possibile soltanto a seguito del conseguimento della Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari o Scienze delle Preparazioni Alimentari (<http://www.tecnologiaalimentari.it>).

Link: <https://www.viticolturaenologia.unifi.it/vp-11-presentazione-del-corso.html>

Pdf inserito: [visualizza](#)



QUADRO A1.a  
RAD

**Consultazione con le organizzazioni rappresentative - a livello nazionale e internazionale - della produzione di beni e servizi, delle professioni (Istituzione del corso)**

24/09/2019

Il giorno 2 dicembre 2010 si è riunito il Comitato di Indirizzo della Facoltà di Agraria dell'Università di Firenze. Il Preside illustra ai membri del Comitato (in rappresentanza di: corpo forestale dello Stato, Centro Sperimentale del mobile e dell'Arredamento, Sammontana SpA, settore produzioni agricole della Regione Toscana, ARSIA Toscana, consorzi vitivinicoli, ordine dei dottori agronomi e forestali, assoenologi, organizzazioni sindacali, ARPAT Toscana, liberi professionisti, direttori aziende agricole e aziende di trasformazione) la proposta di riformulazione del corso di studio in Viticoltura ed enologia in ottemperanza al DM17/2010. L'offerta formativa è stata anche illustrata all'Unione nazionale costruttori macchine agricole, ad Agrofarma e all'Accademia Nazionale della Vite e del Vino. Il Comitato e le altre parti interessate all'unanimità approvano il percorso formativo della laurea in Viticoltura ed enologia e l'operazione di razionalizzazione che ha riguardato l'eliminazione di tutti i corsi integrati e di tutti gli insegnamenti di base e caratterizzanti di 3 cfu; la collocazione interclasse; la previsione di un percorso formativo equilibrato fra insegnamenti di base e professionalizzanti così da formare un laureato pronto per il mercato del lavoro; lo sforzo di eliminare le criticità emerse dalle valutazioni degli studenti (carico di lavoro complessivo, carico di lavoro per insegnamento e per semestre; corsi integrati; esercitazioni pratiche; conoscenze di base inadeguate per la comprensione di insegnamenti professionali). Il Preside fornisce alcuni dati sulle immatricolazioni e sulla previsione occupazionale. Il Comitato esprime parere favorevole sulla coerenza fra la denominazione del corso di studio, i relativi obiettivi formativi e gli sbocchi occupazionali previsti; valuta positivamente le previsioni in merito alla collocazione dei laureati in attività lavorative coerenti con il corso di studi; si impegna, nei limiti del possibile, a dare supporto alla Facoltà e agli studenti in attività integrative di formazione.

QUADRO A1.b

**Consultazione con le organizzazioni rappresentative - a livello nazionale e internazionale - della produzione di beni e servizi, delle professioni (Consultazioni successive)**

24/09/2019

Il Presidente del CdS periodicamente (almeno una volta all'anno) indice una riunione con il Comitato di Indirizzo (la cui composizione è riportata sul sito web del CdS all'indirizzo: <https://www.viticolturaenologia.unifi.it/vp-113-organismi-del-cds.html>) al fine di effettuare una consultazione con rappresentanti di varie organizzazioni e del mondo del lavoro del settore enologico. Il Comitato di Indirizzo si è riunito il 04 aprile 2018 ed il relativo verbale è riportato nell'allegato (L25\_L26\_ViticolturaedEnologia\_allegato\_A1b). Inoltre, il Presidente del CdS è membro del CUVE (Coordinamento universitario nazionale dei corsi di studio in Viticoltura ed Enologia) e partecipa direttamente o tramite suoi rappresentanti alle riunioni che si tengono periodicamente durante l'anno. Il CUVE ha tra i suoi scopi quello di "esprimere pareri su provvedimenti di carattere generale che riguardino il sistema universitario ed avanzare agli organi competenti proposte, anche a carattere legislativo, che abbiano l'obiettivo di migliorare la formazione didattica e scientifica nel settore delle Scienze Viticole ed Enologiche". In particolare, nel corso dell'ultima riunione, tenutasi ad Alba in data 07 dicembre 2018, è stato fatto un quadro sullo stato dell'offerta formativa nazionale in Viticoltura ed Enologia (VE), la distribuzione dei crediti relativi ai SSD nelle singole sedi; il numero di crediti previsti per il tirocinio e quelli per la prova finale (L25\_L26\_ViticolturaedEnologia\_allegato\_A1b-bis). Il CUVE ha quindi proposto di formulare delle linee guida non vincolanti per meglio organizzare ed allineare i percorsi formativi delle CdL triennali in VE, utili agli atenei sia per un'eventuale riorganizzazione, oppure per la creazione di CdS ex

novo.

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: allegato A1b e allegato A1b-bis insieme

QUADRO A2.a  
R<sup>AD</sup>

Profilo professionale e sbocchi occupazionali e professionali previsti per i laureati

**Enologo, Agronomo Junior, Tecnologo Alimentare\***(a seguito di Laurea Magistrale - L26). 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. 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.

**funzione in un contesto di lavoro:**

Il CdL in Viticoltura ed Enologia si inserisce perfettamente nel contesto economico della Regione Toscana in cui le produzioni vitivinicole rappresentano uno dei settori prioritari. Il bacino di interesse è d'altronde esteso in ambito nazionale ed internazionale per l'accreditamento storico che viene attribuito agli studi ed alla formazione in questo specifico settore (vedi Accademia dei Georgofili e Accademia Italiana della Vite e del Vino), ma anche e soprattutto grazie al rilievo di realtà produttive di riferimento internazionale come i Consorzi del Chianti Classico o del Brunello di Montalcino.

Ruoli tecnici: gestione dei vigneti e delle operazioni in cantina. Operatore nel mercato di prodotti ed attrezzature per la filiera vitivinicola, operatore per la valutazione dei prodotti vitivinicoli, analista nella filiera vitivinicola.

**competenze associate alla funzione:**

Oggetto di questo Corso di Studio è preparare il laureato triennale ad affrontare gli aspetti tecnici delle produzioni viticole e di quelle enologiche e della conoscenza del prodotto vino e delle relative normative e modalità di promozione.

Il corso prepara alla professione 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.

**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 dunque finalizzata al conseguimento di competenze professionali richieste dal mercato del lavoro nei seguenti ambiti:

- a) nelle aziende del settore delle bevande alcoliche in generale l'enologo deve essere in grado di svolgere compiti di responsabile della produzione. Deve conoscere il prodotto vino nelle sue caratteristiche sensoriali, chimiche e fisiche e pertanto deve essere in grado di svolgere le necessarie attività analitiche per la loro individuazione e quantificazione. Deve conoscere il processo produttivo dall'approvvigionamento delle uve alla commercializzazione dei vini, per poter tenere sotto controllo gli effetti sulla qualità dei prodotti finiti.

b) nelle aziende del settore viticolo o nelle aziende enologiche con vigneti, l'enologo deve essere in grado di svolgere un'azione di gestione degli impianti viticoli ai fini dell'ottenimento di una idonea uva. Deve pertanto conoscere i fondamenti della viticoltura in tutti i suoi aspetti, dalla fisiologia della vite alle attività nel vigneto, dal miglioramento genetico alla difesa della vite

c) nelle aziende dei settori collegati all'enologia, l'enologo deve essere in grado di intervenire nelle attività di progettazione e ricerca. Deve conoscere le macchine per la viticoltura e per l'enologia, i coadiuvanti tecnologici, in particolare l'uso di microrganismi selezionati e degli enzimi, e l'utilizzazione degli imballaggi.

d) negli Enti pubblici e nelle associazioni di tutela, la competenza dell'enologo può esprimersi nel ruolo di funzionario responsabile dei servizi tecnici e normativi che gli Enti svolgono per la regolamentazione e la tutela del settore in particolare nei Ministeri dell'Agricoltura, negli Assessorati all'Agricoltura regionali, provinciali e comunali, nelle Camere di Commercio, nei Consorzi di tutela, in uffici studi delle associazioni di categoria. L'enologo deve quindi conoscere i requisiti tecnici della produzione, le norme e le regolamentazioni comunitarie e nazionali che li disciplinano.

e) nella libera professione, la competenza dell'enologo si esprime nella consulenza alle aziende agricole, cooperative, industrie enologiche e di coadiuvanti tecnologici per l'assistenza alle scelte della direzione in merito alle tecniche produttive e alle politiche commerciali. Un ulteriore obiettivo del CdS è quello di formare un LAUREATO in grado di proseguire con profitto gli studi nell'Ateneo di appartenenza, senza debiti formativi con il Corso di Laurea Specialistica nella classe LM 70 necessaria per l'accesso ad altri sbocchi occupazionali, tra i quali la ricerca.

QUADRO A2.b

R<sup>AD</sup>

Il corso prepara alla professione di (codifiche ISTAT)

1. Tecnici della produzione alimentare - (3.1.5.4.2)
2. Tecnici della produzione di servizi - (3.1.5.5.0)
3. Tecnici agronomi - (3.2.2.1.1)
4. Tecnici di laboratorio biochimico - (3.2.2.3.1)
5. Tecnici dei prodotti alimentari - (3.2.2.3.2)
6. Tecnici dell'organizzazione e della gestione dei fattori produttivi - (3.3.1.5.0)
7. Tecnici della vendita e della distribuzione - (3.3.3.4.0)

QUADRO A3.a

R<sup>AD</sup>

Conoscenze richieste per l'accesso

24/09/2019

Per accedere al Corso di Studio, occorre essere in possesso di un diploma di scuola secondaria superiore o di altro titolo di studio conseguito all'estero e riconosciuto idoneo secondo la normativa vigente.

Allo scopo di accertare il livello di preparazione di base saranno svolti test di ingresso riguardanti argomenti di Matematica, Chimica, Fisica, Biologia e cultura generale.

A fronte di un eventuale debito formativo da parte degli studenti iscritti al primo anno, le attività propedeutiche e integrative finalizzate a colmare tale debito potranno essere poste in essere anche in comune con altri Corsi di Studio della stessa classe o di classi affini.

La modalità organizzativa prevista per le attività formative di recupero è quella dei pre-corsi da tenersi prima dell'inizio ufficiale dei corsi, o di corsi di sostegno da tenersi durante lo svolgimento delle lezioni previste al primo anno, comunque entro la data di scadenza indicata delle iscrizioni. I risultati del test di accesso/orientamento, comunque, non costituiranno elemento ostativo per l'immatricolazione.

24/09/2019

L'iscrizione al corso di studio è possibile a tutti gli studenti in possesso di Diploma della Scuola Secondaria di secondo grado o di titolo equipollente conseguito all'estero. E' consigliabile che lo studente che si iscrive al corso di studio possieda una discreta preparazione di base in matematica e nelle discipline chimico-biologiche, comunque capacità metodologiche e conoscenze che gli consenta di affrontare con profitto il percorso formativo previsto dal corso di studio. Per verificare il livello di preparazione all'ingresso tutti gli studenti, come previsto dall'art. 6, comma 1, del DM 270/04, dovranno svolgere un test di autovalutazione che, comunque, non sarà ostativo ai fini dell'immatricolazione. Il test di autovalutazione consisterà in domande a risposta chiusa e/o aperta su argomenti, in particolare, di matematica, fisica, chimica, biologia e cultura generale. A fronte di un eventuale debito formativo da parte degli studenti iscritti al primo anno, le attività propedeutiche e integrative finalizzate a colmare tale debito potranno essere poste in essere anche in comune con altri Corsi di Laurea della stessa classe o di classi affini. La modalità organizzativa prevista per le attività formative di recupero è quella dei pre-corsi da tenersi prima dell'inizio ufficiale dei corsi, o di corsi di sostegno da tenersi durante lo svolgimento delle lezioni previste al primo anno, comunque entro la data di scadenza indicata delle iscrizioni. Per un soddisfacente sviluppo degli studi nell'ambito del Corso di Laurea gli studenti in ingresso dovrebbero possedere le conoscenze e le capacità di seguito indicate: Matematica: elementi di aritmetica e algebra; geometria euclidea; geometria analitica; elementi di trigonometria; funzioni elementari. Fisica: elementi di meccanica, termodinamica, elettromagnetismo. Elementi di chimica generale e inorganica. Alfabetizzazione informatica. Biologia: elementi di biologia cellulare.

24/09/2019

I Laureati nei Corsi di Laurea nelle Classi L-25 e L-26 devono:

- possedere adeguate conoscenze di base della matematica, della fisica, della chimica, della biologia, dell'informatica, specificatamente orientate ai loro aspetti applicativi nelle scienze e tecnologie lungo l'intera filiera produttiva;
- conoscere i metodi disciplinari di indagine ed essere in grado di utilizzare ai fini professionali i risultati della ricerca e della sperimentazione, nonché finalizzare le conoscenze alla soluzione dei molteplici problemi applicativi lungo l'intera filiera produttiva;
- possedere conoscenze e competenze operative e di laboratorio, con particolare riferimento agli aspetti quantitativi e qualitativi delle produzioni, compresa la sostenibilità e gli aspetti igienico-sanitari, e ai problemi del territorio agrario;
- possedere una visione completa delle attività e delle problematiche dalla produzione al consumo dei prodotti vitivinicoli, nonché la capacità di intervenire con misure atte a garantire la sicurezza, la qualità e la salubrità dei prodotti, a ridurre gli sprechi, a conciliare economia ed etica nella produzione, conservazione e commercializzazione;
- possedere padronanza dei metodi chimici, fisici, sensoriali e microbiologici per il controllo e la valutazione delle materie prime fino al prodotto finito;
- possedere conoscenze relative ai sistemi di gestione della sicurezza, della qualità e dell'igiene.

Inoltre, i laureati nei Corsi di Laurea L-25 e L-26 devono conoscere i principi e gli ambiti delle attività professionali e la relativa normativa deontologica, i contesti aziendali e gli aspetti economici, gestionali e organizzativi della filiera vitivinicola, devono possedere gli strumenti cognitivi di base per l'aggiornamento continuo delle proprie conoscenze, anche con strumenti informatici; essere in grado di utilizzare efficacemente in forma scritta e in forma orale almeno una lingua dell'Unione Europea, nell'ambito specifico di competenza e per lo scambio di informazioni generali, possedere adeguate competenze e strumenti per collaborare nella gestione e nelle comunicazioni dell'informazione, essere capaci di lavorare in gruppo, di operare con gradi di autonomia e di inserirsi prontamente negli ambiti di lavoro.

La formazione non deve essere considerata come una differenziazione di competenze necessarie, ma come un sistema

multidisciplinare integrato in cui ogni argomento è collegato a tutti gli altri. Il Corso si propone di fornire allo studente conoscenze ed esperienze pratiche riassumibili in tre principali aree:

1) conoscere l'uva e il vino (chimica, biochimica, biologia viticola, microbiologia, analisi sensoriale);

2) conoscere i processi produttivi (dal vigneto alla cantina e al mercato)

3) conoscere l'azienda e l'impresa (economia aziendale, sistemi di qualità).

Il nuovo Corso di Studio, è stato progettato con lo scopo di rendere più efficace l'offerta didattica alla luce dell'esperienza maturata con il corso di Viticoltura ed enologia. L'esigenza di formare laureati che svolgono attività come Enologo, (D.L.4/11/1966 in accordo con la legge 129 del 10/04/91) emerge da una precisa richiesta del mondo del lavoro, dagli studenti e dalle loro famiglie.

L'enologo infatti rappresenta un titolo ad alta definizione professionale, sia perché è disciplinato per legge, sia perché il suo impegno è prettamente a carattere verticale lungo la filiera del settore e quindi molto circoscritto.

Il mondo del lavoro che ruota intorno alla vitivinicoltura ha necessità di laureati che, grazie anche alla durata triennale del corso, siano sufficientemente giovani e che abbiano competenze in tutta la filiera di produzione e quindi sia della materia prima uva che del processo produttivo per la trasformazione dell'uva in vino.

Il percorso formativo prevede insegnamenti di base, caratterizzanti ed integrativi, monodisciplinari o, in alcuni casi, integrati (2 moduli). Il numero degli esami di 19 escluso la prova di accertamento di conoscenza della lingua straniera e l'esame virtuale corrispondente ai crediti liberi a scelta autonoma da parte dello studente.

Le attività formative sono suddivise in semestri e l'inizio del III anno è destinato alle attività di tirocinio pratico-applicativo (12 CFU) presso aziende del settore vitivinicolo ed eventualmente alla preparazione dell'elaborato finale. Ogni insegnamento del CdS comprende lezioni ed esercitazioni: queste ultime mediamente pari al 40% del carico didattico frontale.

QUADRO A4.b.1



**Conoscenza e comprensione, e Capacità di applicare conoscenza e comprensione: Sintesi**

**Conoscenza e capacità di comprensione**

**Capacità di applicare conoscenza e comprensione**

QUADRO A4.b.2

**Conoscenza e comprensione, e Capacità di applicare conoscenza e comprensione: Dettaglio**

**Area delle discipline di base e propedeutiche**

**Conoscenza e comprensione**

Il laureato in Viticoltura ed Enologia deve possedere adeguate conoscenze di base della matematica, dell'informatica, della fisica, della chimica e della biologia specificatamente orientate ai loro aspetti applicativi nelle scienze e tecnologie vitivinicole ed enologiche. Tali conoscenze sono anche propedeutiche alla comprensione delle successive discipline caratterizzanti e professionalizzanti.

Il laureato in Viticoltura ed Enologia dovrà, inoltre, utilizzare efficacemente almeno una lingua dell'Unione Europea sia in forma scritta che orale, al fine di assicurare lo scambio di informazioni generali e nell'ambito specifico di competenza.

Le conoscenze e le capacità di comprensione sono acquisite attraverso la frequenza degli insegnamenti che

prevedono, oltre alla formazione teorica, anche esercitazioni in laboratorio.

La verifica delle conoscenze e della capacità di comprensione viene effettuata tramite gli esami finali (scritti e/o orali), e

attraverso prove in itinere.

### Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Attraverso gli insegnamenti di questa area che trattano gli aspetti teorici che possono trovare risvolti applicativi nell'intera filiera vitivinicola, lo studente acquisisce:

- per le materie chimiche (Chimica generale ed inorganica, Chimica organica, Metodologie analitiche in Enologia): capacità di riconoscere i principali composti chimici, capacità interpretative del comportamento delle molecole organiche e dei meccanismi biochimici, capacità di utilizzare la strumentazione di base di un laboratorio di analisi chimiche e conoscenze teoriche e pratiche che sono alla base dell'analisi di matrici enologiche;
- per le materie matematica e fisica: capacità di comprendere la matematica e la fisica utilizzate nelle scienze applicate;
- per biologia e fisiologia vegetale: conoscenza della struttura e delle funzioni della cellula e dei tessuti vegetali, capacità di comprendere i principali processi fisiologici della Vitis vinifera.

Le conoscenze e la capacità di applicarle sono conseguite mediante lezioni frontali, esercitazioni in aula, relazioni delle attività di laboratorio, esercizi in classe, visione e commento di video, soluzione guidata di problemi, analisi di casi-studio e attività specifiche di tutoraggio.

La verifica dell'acquisizione di queste conoscenze e competenze viene effettuata durante gli esami finali svolti secondo le modalità diverse (scritto, orale, prova pratica) riportate nelle pagine dei singoli insegnamenti afferenti a questa area di apprendimento.

### Le conoscenze e capacità sono conseguite e verificate nelle seguenti attività formative:

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

BIOLOGIA E FISILOGIA VEGETALE [url](#)

CHIMICA GENERALE E INORGANICA [url](#)

CHIMICA ORGANICA [url](#)

FISICA [url](#)

MATEMATICA [url](#)

METODOLOGIE ANALITICHE IN ENOLOGIA [url](#)

## Area delle competenze professionalizzanti: discipline della produzione e difesa della vite e dell'uva

### Conoscenza e comprensione

Il laureato in Viticoltura ed Enologia deve possedere conoscenze dell'ecologia e della fisiologia della vite, delle diverse tecniche agronomiche, anche innovative, per la corretta progettazione e gestione dei vigneti nel rispetto della tutela dell'ambiente e in funzione degli obiettivi produttivi. Deve quindi essere anche esperto in meccanizzazione della viticoltura, ovvero avere un quadro delle possibilità tecnologiche attuali per poter progettare e gestire il parco macchine per le produzioni viticole. Inoltre, deve aver acquisito conoscenze di entomologia viticola e patologia vegetale, ossia della biologia dei principali agenti di malattia, dei sintomi e dei metodi di lotta in modo da sapere sia riconoscere le principali malattie della vite che programmare una corretta difesa con misure atte a garantire la sicurezza, la qualità e la salubrità delle uve.

Le conoscenze e le capacità di comprensione sono acquisite attraverso la frequenza degli insegnamenti, che prevedono oltre alla formazione teorica visite didattiche in aziende vitivinicole rappresentative delle diverse realtà produttive, esercitazioni (in aula, in vigneto ed in laboratorio) e la frequenza dei seminari di aggiornamento professionale.

L'accertamento delle conoscenze e della capacità di comprensione viene effettuata attraverso prove in itinere e con gli esami finali (scritti e/o orali).

### Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Gli insegnamenti di questa area contribuiscono a fornire allo studente capacità professionali per:

- valutare l'idoneità di un territorio alla coltivazione della vite;

-comprendere le problematiche inerenti l'impianto dei vigneti e la gestione degli aspetti colturali, utilizzando anche soluzioni fornite dalla meccanizzazione agraria;

- valutare l'efficienza del vigneto e individuare eventuali correttivi per migliorarla;

- riconoscere l'eventuale presenza di insetti dannosi o di altri agenti patogeni per la produzione viticola ed adottare efficaci strategie di difesa e misure di intervento anche in un'ottica di salvaguardia dell'ambiente e di tutela della salute del consumatore.

Queste conoscenze sono fondamentali per il laureato che voglia operare all'interno della filiera nel segmento dedicato alla produzione della materia prima, l'uva.

Le conoscenze e la capacità di applicarle sono conseguite mediante lezioni teoriche seguite dallo studio individuale, esercitazioni in campo (potatura delle viti, analisi di eventuali sintomi di malattie della vite, sperimentazione di diversi prodotti per la difesa della vite), esercitazioni di laboratorio (analisi di piante malate, osservazione di insetti etc.), proiezione di filmati e diapositive, visite in vigneto presso aziende di diverse aree geografiche, seminari di professionisti che operano nel settore vitivinicolo.

L'avvenuta acquisizione di queste conoscenze e competenze viene valutata attraverso prove in itinere durante lo svolgimento del programma dei corsi e durante l'esame di accertamento finale che verrà condotta utilizzando modalità diverse (scritto, orale).

**Le conoscenze e capacità sono conseguite e verificate nelle seguenti attività formative:**

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

ENTOMOLOGIA VITICOLA [url](#)

GESTIONE ECOLOGICA ED AGRONOMICA DEL VIGNETO [url](#)

INGEGNERIA DELLE PRODUZIONI VITICOLE [url](#)

PATOLOGIA VITICOLA [url](#)

TECNICA VITICOLA [url](#)

VITICOLTURA GENERALE [url](#)

**Area delle competenze professionalizzanti: discipline della produzione del vino e gestione della qualità.**

### Conoscenza e comprensione

Il laureato in Viticoltura ed Enologia deve possedere conoscenze professionali sia per la gestione delle operazioni di trasformazione dell'uva per la produzione di vino (e di altri prodotti enologici) che per la valutazione chimica e sensoriale dei prodotti della filiera vitivinicola. A tal fine deve conoscere le principali macchine ed impianti per la produzione dei vini; avere le capacità per gestire, sia dal punto di vista tecnologico che microbiologico, i processi di vinificazione ed i trattamenti di stabilizzazione dei vini in funzione degli obiettivi produttivi e della qualità della materia prima; sapere utilizzare gli strumenti teorici e pratici che l'analisi sensoriale mette a disposizione per interpretare la relazione fra le variabili del prodotto e del processo e le caratteristiche sensoriali.

Le conoscenze e le capacità di comprensione sono acquisite attraverso la frequenza degli insegnamenti, dei seminari di settore e dallo svolgimento di attività pratiche di laboratorio e di cantina.

L'accertamento delle conoscenze e della capacità di comprensione viene effettuata attraverso prove in itinere e con gli esami finali (scritti e/o orali).

### Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Gli insegnamenti di questa area contribuiscono a fornire allo studente capacità professionali per:

- progettare e gestire macchine ed impianti enologici;
- gestire le fermentazioni enologiche, la trasformazione e la conservazione dei prodotti enologici;
- applicare metodi di indagine chimici, fisici, sensoriali e microbiologici per il controllo e la valutazione delle materie prime ai prodotti intermedi fino al prodotto finito; e condurre una analisi critica dei risultati ottenuti;
- gestire la sicurezza dei prodotti e dei processi produttivi.
- cooperare alla sperimentazione nel settore enologico
- operare in industrie di produzione di lieviti e batteri selezionati per uso enologico.

La capacità di applicare conoscenze e comprensione sono conseguite mediante lezioni frontali ed analisi in aula di casi-studio seguiti da studio individuale, attività di laboratorio, attività pratiche in cantina, visite in aziende, seminari di professionisti che operano nel settore vitivinicolo.

L'avvenuta acquisizione di queste conoscenze e competenze viene valutata attraverso prove in itinere durante lo svolgimento del programma dei corsi e durante l'esame di accertamento finale che verrà condotta utilizzando modalità diverse (scritto, orale).

**Le conoscenze e capacità sono conseguite e verificate nelle seguenti attività formative:**

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

ANALISI SENSORIALE DELLE UVE E DEI VINI [url](#)

IMPIANTISTICA ENOLOGICA [url](#)

MICROBIOLOGIA ENOLOGICA [url](#)

PROCESSI ENOLOGICI [url](#)

STABILIZZAZIONE E CONDIZIONAMENTO DEI VINI [url](#)

**Area delle competenze professionalizzanti: discipline gestionali, del marketing e della legislazione vitivinicola.**

### Conoscenza e comprensione

Il laureato in Viticoltura ed Enologia deve possedere conoscenze degli aspetti economici, gestionali e organizzativi della filiera vitivinicola oltre ad avere adeguate competenze per la gestione economica e patrimoniale delle varie aziende vitivinicole e per le scelte inerenti il marketing e la commercializzazione dei prodotti viticoli ed enologici. Inoltre, deve conoscere la legislazione vitivinicola vigente in relazione alla normativa comunitaria (in particolare all'art. 17 O.C.M. vino). Le conoscenze e le capacità di comprensione sono acquisite attraverso la frequenza degli insegnamenti, attività di laboratorio e seminariale.

L'accertamento delle conoscenze e della capacità di comprensione viene effettuata attraverso prove intermedie ed esami finali (scritti e/o orali).

### **Capacità di applicare conoscenza e comprensione**

Gli insegnamenti di questa area contribuiscono a fornire allo studente capacità professionali per:

- interpretare bilanci aziendali e calcolare il costo di produzione
- attuare la gestione amministrativa, economica e fiscale dell'azienda vitivinicola conoscendo gli aspetti normativi e legislativi vigenti;
- gestire la produzione e la commercializzazione dei prodotti enologici secondo gli aspetti normativi e legislativi vigenti;
- sviluppare strumenti di marketing utili alla gestione ed allo sviluppo delle imprese della filiera vitivinicola;
- reperire, consultare, ed applicare la normativa nazionale ed internazionale che regola il settore viticolo ed enologico.

La capacità di applicare conoscenze e comprensione sono conseguite mediante lezioni frontali ed analisi in aula di bilanci aziendali, esercizi di calcolo ed attività di laboratorio e seminariali.

L'accertamento delle conoscenze e della capacità di comprensione viene effettuata attraverso prove intermedie ed esami finali (scritti e/o orali).

### **Le conoscenze e capacità sono conseguite e verificate nelle seguenti attività formative:**

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

ECONOMIA E LEGISLAZIONE VITIVINICOLA [url](#)

MARKETING VITIVINICOLO [url](#)

## **Area dei tirocini pratico applicativi**

### **Conoscenza e comprensione**

L'attività di tirocinio pratico-applicativo che lo studente in Viticoltura ed Enologia può svolgere presso aziende del settore vitivinicolo, enti pubblici, studi di consulenza, studi professionali, organizzazioni agricole, permette di applicare ed integrare le conoscenze e le competenze acquisite con gli insegnamenti delle altre aree di apprendimento e di comprendere come queste vengano applicate nelle realtà produttive della filiera vitivinicola.

Le competenze professionali acquisite vengono verificate tramite la relazione finale visionata dal Tutor aziendale e dal Tutor universitario. Inoltre, viene redatto un questionario che raccoglie i giudizi delle varie Aziende o altri Enti ospitanti sulla preparazione professionale del tirocinante.

### **Capacità di applicare conoscenza e comprensione**

Attraverso le attività formative di quest'area lo studente sviluppa le capacità per:

- seguire i principali processi produttivi tipici dell'azienda vitivinicola e svolgere mansioni pratiche in un contesto di vigneto, cantina o laboratorio o in ambiti paralleli/complementari a questi (marketing, vendita prodotti enologici, legislazione viticola ecc.)
- lavorare in gruppo e relazionarsi con diverse figure professionali
- rispondere in modo adeguato a specifiche disposizioni

Le competenze professionali acquisite vengono verificate tramite la relazione finale stilata dallo studente e visionata dal Tutor aziendale e dal Tutor universitario, e tramite un giudizio sintetico del Tutor aziendale sull'attività svolta del tirocinante e sulla sua preparazione professionale.

Le conoscenze e capacità sono conseguite e verificate nelle seguenti attività formative:

QUADRO A4.c  


Autonomia di giudizio  
 Abilità comunicative  
 Capacità di apprendimento

**Autonomia di giudizio**

Il Corso di Laurea in Viticoltura ed Enologia è progettato perché i suoi laureati abbiano una conoscenza dei metodi di gestione di un vigneto, di quelli di analisi (chimici, fisici, biologici, sensoriali ecc.) per acquisire quelle informazioni necessarie al controllo della qualità dell'uva e del vino.

In particolare nel corso di studi gli studenti:

-devono acquisire la capacità di effettuare ricerche bibliografiche su riviste scientifiche e tecniche, sia per la preparazione di esami sia, in modo particolare, per la preparazione dell'elaborato finale.

L'autonomia di giudizio viene sviluppata mediante tutte quelle attività che richiedono allo studente un'impegno personale e circostanziato, quali la produzione di elaborati scritti individuali, in singoli insegnamenti o per l'elaborato richiesto per la prova finale, e anche dal confronto di conoscenze e di idee nell'ambito di attività di gruppo interdisciplinari (laboratori, esercitazioni fuori sede collegiali, gruppi di discussione). La stessa prova finale potrà implementare nello studente la sua autonomia di giudizio.

Il raggiungimento dell'obiettivo formativo sarà dimostrato dal superamento delle prove d'esame, orali o scritte (in forma di tema o di elaborati progettuali), e della prova finale e dal livello di partecipazione attiva alle attività di gruppo.

**Abilità comunicative**

Il Corso di Laurea in Viticoltura ed Enologia è progettato perché i suoi laureati siano in grado di comunicare informazioni, idee, problemi e soluzioni a interlocutori di pari o inferiori competenze, sia in lingua italiana che in una lingua straniera della Comunità Europea.

In particolare lo studente:

- impara ad operare efficacemente sia individualmente sia come componente di un gruppo;
- impara a presentare in forma scritta o verbale, eventualmente multimediale, le proprie argomentazioni e i risultati del proprio studio o lavoro ;
- dimostra un livello adeguato di conoscenza della lingua straniera ( livello B2 ) sia nella comprensione delle fonti sia per comunicare le proprie idee.

La verifica del raggiungimento di questo obiettivo formativo consiste nella verifica del profitto conseguito dallo studente nelle diverse prove d'esame, negli elaborati scritti individuali, nelle presentazioni, eventualmente multimediali, di progetti o di argomenti specifici assegnati, nelle discussioni e relazioni di gruppo, nella presentazione dell'elaborato finale dinanzi alla commissione di laurea.

Le abilità relazionali maturate durante stage e tirocini scaturiranno dalle relazioni predisposte dai tutor all'uopo nominati.

Il Corso di Laurea in Viticoltura ed Enologia è progettato perché i suoi laureati possiedano gli strumenti cognitivi di base per l'aggiornamento continuo delle conoscenze dello specifico settore e le capacità di apprendimento necessarie per intraprendere in piena autonomia gli studi successivi.

<b>Capacità di apprendimento</b>	<p>In particolare lo studente</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-in relazione ad un settore in continua evoluzione( stili di vita, mode, globalizzazione del comparto vitivinicolo ecc,) riconosce la necessità dell'apprendimento autonomo durante tutto il suo periodo lavorativo, utilizzando anche strumenti che fanno uso delle nuove tecnologie della comunicazione e dell'informatica.</li> </ul> <p>Questa capacità potrà essere verificata attraverso i risultati degli esami di profitto, gli esiti della presentazione dell'elaborato finale e delle attività di gruppo (discussioni in aula, in laboratorio, in campo; elaborati individuali e relazioni di lavoro di gruppo), le relazioni dei tutor previsti per le attività di stage e tirocinio.</p>
----------------------------------	---

QUADRO A5.a  
RAD

### Caratteristiche della prova finale

Per essere ammessi alla prova finale occorre avere conseguito un numero di crediti pari a 180 meno quelli previsti dalla prova finale.

La prova finale (esame di laurea) consiste in una discussione orale di un elaborato su argomento assegnato dalla struttura didattica, dinanzi ad una commissione di docenti nominata dal Preside, tesa a dimostrare l'acquisizione, da parte del candidato, delle conoscenze e competenze oggetto degli obiettivi formativi specifici del corso.

La votazione finale è espressa in centodecimi, con eventuale lode. La lode è proposta dal Presidente della Commissione di Laurea e conferita all'unanimità.

Il punteggio minimo per il superamento dell'esame finale e il conseguimento della laurea è 66/110.

QUADRO A5.b

### Modalità di svolgimento della prova finale

24/09/2019

L'attività formativa relativa alla preparazione dell'elaborato finale per il conseguimento del titolo e la relativa verifica, consiste in una discussione orale tesa a dimostrare l'acquisizione, da parte del candidato, delle conoscenze e competenze oggetto degli obiettivi formativi specifici del corso. Essa può avere per oggetto il contenuto di un elaborato su argomento a suo tempo assegnato dal CdL/tutor/referente. L'impegno complessivo in crediti formativi è, di norma, di 6 CFU. Per essere ammessi alla prova finale occorre avere conseguito tutti i crediti nelle attività formative previste dal piano di studi meno quelle previste per la prova finale. La votazione della prova finale è espressa in centodecimi con eventuale lode. La commissione di Laurea del Corso di Studio potrà assegnare fino al massimo di 7 punti per la discussione della tesi, sono inoltre previsti 2 punti aggiuntivi per l'acquisizione del titolo entro il terzo anno accademico e 1 punto aggiuntivo per l'acquisizione di crediti all'estero (Erasmus o altro).

L'eventuale attribuzione della lode, decisa all'unanimità dalla Commissione, sarà possibile solo se il voto di carriera sarà uguale o maggiore di 102/110 e la somma tra il voto di carriera e il punteggio della commissione supererà 110/110.

**QUADRO B1****Descrizione del percorso di formazione (Regolamento Didattico del Corso)**

Pdf inserito: [visualizza](#)

Link: <http://www.viticulturaenologia.unifi.it/vp-11-presentazione-del-corso.html>

**QUADRO B2.a****Calendario del Corso di Studio e orario delle attività formative**

<https://www.agraria.unifi.it/vp-312-orari-delle-lezioni.html>

**QUADRO B2.b****Calendario degli esami di profitto**

<https://studenti.unifi.it/ListaAppelliOfferta.do>

**QUADRO B2.c****Calendario sessioni della Prova finale**

<https://www.agraria.unifi.it/vp-112-per-laurearsi.html>

**QUADRO B3****Docenti titolari di insegnamento**

Sono garantiti i collegamenti informatici alle pagine del portale di ateneo dedicate a queste informazioni.

N.	Settori	Anno di corso	Insegnamento	Cognome Nome	Ruolo	Crediti	Ore	Docente di riferimento per corso
1.	BIO/03 BIO/03	Anno di corso 1	BIOLOGIA E FISILOGIA VEGETALE <a href="#">link</a>	SCHIFF SILVIA <a href="#">CV</a>	RU	9	72	
2.	CHIM/03 CHIM/03	Anno di corso 1	CHIMICA GENERALE E INORGANICA <a href="#">link</a>	FRAGAI MARCO <a href="#">CV</a>	PA	6	48	
3.	CHIM/06 CHIM/06	Anno di corso 1	CHIMICA ORGANICA <a href="#">link</a>	FRANCESCONI OSCAR <a href="#">CV</a>	RD	6	48	

4.	FIS/03 FIS/03	Anno di corso 1	FISICA <a href="#">link</a>	SCIORTINO SILVIO <a href="#">CV</a>	PA	6	48
5.	AGR/02 AGR/02	Anno di corso 1	GESTIONE ECOLOGICA ED AGRONOMICA DEL VIGNETO <a href="#">link</a>	ORLANDINI SIMONE <a href="#">CV</a>	PO	6	48
6.	MAT/05 MAT/05	Anno di corso 1	MATEMATICA <a href="#">link</a>	CATTANEO ANDREA		6	48
7.	CHIM/01 CHIM/01	Anno di corso 1	METODOLOGIE ANALITICHE IN ENOLOGIA <a href="#">link</a>	SEVERI MIRKO <a href="#">CV</a>	RD	6	48

QUADRO B4

Aule

Pdf inserito: [visualizza](#)

QUADRO B4

Laboratori e Aule Informatiche

Pdf inserito: [visualizza](#)

QUADRO B4

Sale Studio

Pdf inserito: [visualizza](#)

QUADRO B4

Biblioteche

Pdf inserito: [visualizza](#)

QUADRO B5

Orientamento in ingresso

Le attività  $\frac{1}{2}$  di orientamento presso l'Ateneo di Firenze sono in parte organizzate a livello centrale (Ateneo) e in parte <sup>24/09/2019</sup> autonomamente, da ciascuna delle Scuole dell'Ateneo.

Le attività  $\frac{1}{2}$  di orientamento sono coordinate a livello centrale dal Delegato del Rettore all'Orientamento e dall'Ufficio Orientamento e job placement (<https://www.unifi.it/cercachi-str-101343.html>). A livello periferico i delegati all'orientamento delle Scuole si occupano sia di seguire e partecipare ai progetti di Ateneo sia di organizzare vari momenti informativi di

presentazione dell'Offerta formativa.

L'Università di Firenze in collaborazione con l'Ufficio Scolastico Regionale (USR) per la Toscana da tempo impegnata in percorsi di orientamento informativo e formativo volti a facilitare nei giovani la transizione scuola-università, con il fine di aumentare il benessere personale dell'individuo e ridurre il tasso di abbandono universitario, secondo quanto richiesto anche da Europa 2020.

Nell'ambito delle attività di orientamento in ingresso sono organizzati momenti informativi e formativi, corsi di formazione per i Delegati universitari all'orientamento e per i docenti delle scuole secondarie con funzione strumentale per l'orientamento. Già dall'AA 2011/12 una rete di Scuole secondarie di secondo grado partecipa attivamente alle attività di orientamento promosse dall'Università di Firenze in collaborazione con USR Toscana (progetto Scuola Università di Firenze in Continuità, Progetto SCOUT).

Le attività sono rivolte principalmente agli studenti delle Classi III, IV e V della scuola secondaria di secondo grado, e gli interventi riguardano temi tipici della divulgazione scientifica, per avvicinare gli studenti al mondo delle conoscenze e competenze universitarie ed evidenziare gli ambiti lavorativi dei diversi percorsi di studio.

Le azioni del progetto sono riunite in sette piattaforme: 1) Raccordo con le scuole; 2) Comunicare l'Università di Firenze; 3) Autovalutazione; 4) Organizzazione di momenti informativi e di contatto con la vita universitaria; 5) Esperienza e potenziamento di competenze disciplinari; 6) Formazione di studenti, insegnanti e genitori; 7) Valutazione attività di orientamento.

Raccordo con le scuole: in questo ambito rivestono particolare importanza non solo le attività di orientamento rivolte agli studenti delle scuole secondarie di secondo grado ma anche quelle dedicate alle classi II e III di alcune scuole secondarie di primo grado.

Comunicare l'Università di Firenze: in collaborazione con USR Toscana è stata redatta l'edizione aggiornata della pubblicazione "Orientarsi all'Università di Firenze" in cui è presente il calendario delle attività di orientamento in entrata.

Autovalutazione: il processo di autovalutazione avviene mediante la distribuzione di un test di orientamento agli studenti del penultimo anno della Scuola secondaria di secondo grado. Il test, distribuito in modalità cartacea e in presenza del personale docente dell'Università e della scuola, costituisce un elemento di conoscenza informativa sui processi previsti per legge, anticipando il contatto degli studenti con i reali livelli di complessità che caratterizzano gli studi universitari. La predisposizione del materiale e l'elaborazione dei risultati sono a cura dell'Università di Firenze. Sulla base dei risultati del test di orientamento è stato sviluppato un percorso denominato Dialogare che prevede un confronto sulla logica, matematica, fisica, chimica e biologia tra docenti dell'Università di Firenze e delle scuole secondarie coinvolte nel progetto. I manuali elaborati nel corso del Progetto Dialogare sono visibili al seguente link:

<https://www.unifi.it/cmpro-v-p-10883.html#dial>

I Momenti informativi e di contatto con la vita universitaria sono organizzati a livello di Ateneo e di Scuola e comprendono lo svolgimento delle seguenti attività:

Open day: le singole scuole di Ateneo organizzano momenti di presentazione della propria offerta didattica. Gli eventi sono svolti nella sede didattica dei corsi di studio per favorire il contatto anticipato anche con l'ambiente di studio. Per la Scuola di Agraria, le date di svolgimento degli eventi e le modalità di prenotazione da parte degli studenti e delle scuole sono visibili all'indirizzo: <http://www.unifi.it/vp-8173-open-day.html>

Un giorno all'Università (http://www.unifi.it/cmpro-v-p-10888.html): l'incontro quest'anno si è svolto presso il Campus Novoli con la presentazione dell'offerta formativa e dei vari servizi offerti dall'Ateneo fiorentino. Alcuni docenti universitari svolgono delle lezioni inerenti il campo di studio delle diverse aree disciplinari presenti all'interno dell'Ateneo. All'evento partecipano studenti e docenti provenienti da tutta la Toscana.

Conoscenze, competenze ed esperienze: ciclo di giornate per una scelta più consapevole.

Gli studenti delle scuole secondarie di secondo grado incontrano i neolaureati e i Delegati all'Orientamento delle Scuole dell'Ateneo: 30 ottobre 2018 - La scelta Intorno ai percorsi tecnologici Scuola di Agraria, Scuola di Architettura (<http://www.unifi.it/cmpro-v-p-9898.html>)

Lo studio a Firenze (http://www.unifi.it/cmpro-v-p-10888.html): per l'a.a. 2018/2019 l'evento si è svolto il 03/07/2018 presso il Rettorato. Nella serata dedicata alla presentazione dell'Offerta formativa 2018/19, le giovani matricole hanno avuto la possibilità di incontrare i Delegati all'orientamento dell'Università di Firenze

Firenze cum laude (http://www.unifi.it/cmpro-v-p-10889.html): l'evento si svolge nel mese di ottobre di ogni anno. È organizzato in collaborazione con il Comune di Firenze e si svolge nell'arco di una giornata che ha inizio in Rettorato con i saluti del Rettore e prosegue con una Lectio Magistralis all'interno del Salone dei 500. La giornata rappresenta un momento di ulteriore orientamento degli studenti in quanto possono prendere contatto con le singole Scuole rappresentate dal Delegato

all'orientamento, dal personale di segreteria e da Tutor junior per l'orientamento. Ampio spazio è dedicato al colloquio con le matricole per favorire il processo di accoglienza e quindi l'inserimento nel contesto della vita universitaria fiorentina. Per l'a.a. 18/19 si è svolto in data 17/10/2018.

Sarà un percorso di orientamento, promosso all'interno del progetto di Alternanza Scuola-Università, per favorire il contatto degli studenti delle scuole secondarie con la vita universitaria, attraverso la frequenza di lezioni accademiche (<https://www.unifi.it/cmpro-v-p-10885.html>)

Project Lab: il percorso si svolge durante tutto l'anno, prevede lo sviluppo all'interno della scuola secondaria di un progetto/prodotto su proposta della scuola, un seminario di almeno 4 ore tenuto da docenti universitari, la realizzazione presso la scuola del progetto/prodotto e la discussione finale del lavoro realizzato nella sede universitaria (<https://www.unifi.it/cmpro-v-p-10885.html>)

Campus Lab: il percorso si svolge nei periodi di sospensione dell'attività didattica universitaria (gennaio-febbraio e giugno-luglio) e prevede lezioni e laboratori ad hoc per potenziare specifici aspetti disciplinari e facilitare la scelta accademica ancorata all'esperienza. Offre un'occasione di approfondimento disciplinare su un'area specifica. Gli studenti mediante un'immersione pratico-disciplinare, supportata da brevi lezioni teoriche, possono fare diretta esperienza di vari aspetti di professionalità acquisendo nuove consapevolezze utili per la scelta accademica (<https://www.unifi.it/cmpro-v-p-10885.html>)  
Oltre agli eventi in Ateneo la Scuola di Agraria partecipa anche ad iniziative organizzate dalle scuole superiori che invitano i delegati a partecipare con una lezione/seminario di competenza da presentare agli studenti. La Scuola di Agraria è intervenuta con il delegato presso il liceo Copernico di Prato ed il liceo Balducci di Pontassieve. In queste occasioni numerosi studenti hanno seguito il seminario e partecipato attivamente con domande e richieste di spiegazioni non solo sull'argomento del seminario ma soprattutto su come sono organizzati i corsi ad Agraria, qual è la struttura della Scuola etc. e tutto ciò che concerne l'immatricolazione e le iscrizioni ai test, esami e tutte le possibilità offerte on-line dalla Scuola agli studenti.

Oltre agli eventi, l'Ateneo e le Scuole hanno predisposto diversi strumenti e materiali per l'orientamento, visibili all'indirizzo: <http://www.unifi.it/cmpro-v-p-2695.html#strumenti>

La Scuola di Agraria, oltre alla Guida dello studente, ha anche predisposto due documenti denominati "I corsi di Laurea - Cosa si impara durante gli studi e cosa si potrà fare dopo la laurea". I documenti si riferiscono ai corsi di laurea triennale (<https://www.unifi.it/upload/sub/studenti/orientamento/1314/AgrariaT.pdf>) e magistrale (<https://www.unifi.it/upload/sub/studenti/orientamento/1314/AgrariaM.pdf>)

Le notizie relative all'orientamento per le future matricole sono visibili sul sito della Scuola di Agraria all'indirizzo <http://www.agraria.unifi.it/vp-32-in-ingresso.html> dove è presente anche il link a <https://www.facebook.com/agrariaorientaunifi>.

Esperienza e potenziamento di competenze disciplinari: al fine di favorire l'orientamento ed esperienze di vita accademica sono stati progettati momenti di Alternanza Scuola-Università. I percorsi sono riconducibili alle diverse aree disciplinari presenti all'interno dell'Ateneo fiorentino e rientrano nell'ambito del progetto di Alternanza Scuola-Università promosso a livello universitario mediante un protocollo d'intesa quadriennale (2013-2017) tra USR e le tre Università generaliste di Firenze, Pisa e Siena. Ricadono in questo progetto le attività riferibili agli eventi: Sarà matricola, Campus Lab e Project Lab (<https://www.unifi.it/vp-10885-alternanza-scuola-universita.html>)

Formazione di studenti, insegnanti e genitori in tema di orientamento: alla rete di Orientatori di Ateneo (Delegati, Borsisti, Tutor) viene fornita una formazione alle attività di orientamento con la finalità di conseguire un approccio omogeneo nel rapporto con le Scuole e con gli studenti.

Valutazione attività di orientamento: è stato somministrato alle matricole nel secondo semestre dell'a.a. 2014-15 un questionario di valutazione delle attività di orientamento effettuate nel precedente a.a. e l'indicazione della motivazione della scelta del corso di studio. L'elaborazione dei dati è disponibile on line [http://www.unifi.it/valdid/orientamento\\_2014/index\\_1.html](http://www.unifi.it/valdid/orientamento_2014/index_1.html)

Link inserito: <http://www.agraria.unifi.it/vp-32-in-ingresso.html>

Il servizio di orientamento e tutorato in itinere, svolto dalla Scuola di Agraria e dai Corsi di Studio persegue gli obiettivi di:  
fornire informazioni generali sull'organizzazione logistica, burocratica e amministrativa della Scuola e dell'Università e sugli strumenti del diritto allo studio;

illustrare gli strumenti, i contenuti e gli obiettivi formativi dei vari Corsi di Studio e delle varie discipline;

assistere lo studente nella scelta dei possibili percorsi di studio istituzionalmente definiti (piani di studio, indirizzi, propedeuticità, elaborato finale, tesi di laurea) o liberamente proponibili, aiutandolo a sviluppare la capacità di organizzare, percorrere e correggere un percorso formativo, mediante l'approfondimento dei criteri e delle modalità di predisposizione del curriculum universitario;

migliorare l'incidenza formativa dell'esperienza universitaria e delle condizioni di apprendimento degli studenti, al fine di ridurre il numero degli abbandoni, il prolungamento degli studi oltre la durata normale prevista e il numero degli studenti fuori corso.

Dall'anno accademico 2014/2015 i Corsi di Studio della Scuola si avvalgono dei tutor didattici previsti dal progetto presentato dall'Ateneo nell'ambito della programmazione nazionale delle Università per il triennio 2013-2015 e finanziato dal MIUR.

I tutor didattici destinati all'orientamento in itinere sono stati selezionati con bando di Ateneo rivolto a studenti magistrali e dottorandi, e sono impegnati all'interno delle lauree triennali in attività volte a contrastare la dispersione studentesca e a favorire il regolare percorso formativo da parte degli studenti.

L'attività di tutorato è svolta prevalentemente dal Presidente/Referente dei CdS, dai docenti delegati all'orientamento di CdS e dai docenti tutti per problemi specifici sugli insegnamenti di pertinenza, oltre che dal servizio tutor junior di Scuola che collabora nella gestione dei servizi destinati agli studenti.

La Scuola di Agraria organizza annualmente una giornata dedicata all'Orientamento in itinere che riguarda più specificatamente il passaggio dalla Laurea triennale alla Laurea magistrale. Durante l'incontro sono fornite importanti indicazioni sulle modalità di accesso alla laurea magistrale con illustrazione dei percorsi formativi.

Ad integrazione delle attività svolte dalla Scuola di Agraria e dai CdS, l'Ateneo fiorentino fornisce altre tipologie di servizio che supportano gli studenti che ne fanno richiesta durante il proprio percorso formativo. In questo ambito di particolare utilità per gli studenti:

- il servizio di Career Counseling and Life Designing visibile all'indirizzo: <http://www.unifi.it/cmpro-v-p-8311.html>

Link inserito: <http://www.agraria.unifi.it/vp-30-in-itinere.html>

## QUADRO B5

### Assistenza per lo svolgimento di periodi di formazione all'esterno ( tirocini e stage)

L'Ateneo promuove e gestisce l'attivazione e l'offerta di tirocini curriculari

(<https://www.unifi.it/vp-607-stage-e-tirocini.html#curriculare>) per i propri studenti. Il diagramma di flusso ([https://www.unifi.it/upload/sub/stage/tirocini/diagramma\\_flusso\\_tirocini.pdf](https://www.unifi.it/upload/sub/stage/tirocini/diagramma_flusso_tirocini.pdf)) illustra l'iter di attivazione di questa tipologia di tirocini. Il tirocinio viene svolto presso Aziende o Enti accreditati previa stipula di convenzione tra l'Ateneo (soggetto promotore) e l'Azienda/Ente (soggetto ospitante). Per ogni tirocinio è previsto un progetto formativo che riporta gli obiettivi formativi, i riferimenti del tirocinante, del tutor didattico e del tutor aziendale e definisce la tipologia, la durata e le modalità del tirocinio. Il tirocinio curriculare ha finalità formativa, come periodo di alternanza scuola/lavoro incluso nel piano di studio o all'interno di un percorso di istruzione universitaria, durante il quale il tirocinante mantiene la qualifica di studente, dottorando, specializzando o iscritto a master. Il tirocinio può essere anche non finalizzato all'acquisizione di crediti formativi universitari (CFU), purché effettuato nell'ambito di un percorso di studi. La durata del tirocinio è proporzionata al numero di CFU previsti nel piano di studi e in ogni caso non può essere superiore a 12 mesi.

La Scuola di Agraria, tramite i servizi alla didattica, dispone di un ufficio che adempie alle pratiche inerenti (<http://www.unifi.it/vp-1550-uffici-stage-e-tirocini.html>) con il supporto dei docenti referenti per il tirocinio di ciascun Corso di Studio. Il servizio ha notevole importanza considerando che il tirocinio è curriculare. L'ufficio per la gestione tirocini della Scuola di Agraria ha sede presso la Scuola di Agraria, Piazzale delle Cascine 18 con orario di apertura al pubblico: lunedì dalle ore 10.00 alle ore 12.00; martedì dalle ore 15.00 alle ore 16.30.

*In questo campo devono essere inserite tutte le convenzioni per la mobilità internazionale degli studenti attivate con Atenei stranieri, con l'eccezione delle convenzioni che regolamentano la struttura di corsi interateneo; queste ultime devono invece essere inserite nel campo apposito "Corsi interateneo".*

*Per ciascun Ateneo straniero convenzionato, occorre inserire la convenzione che regola, fra le altre cose, la mobilità degli studenti, e indicare se per gli studenti che seguono il relativo percorso di mobilità sia previsto il rilascio di un titolo doppio o multiplo. In caso non sia previsto il rilascio di un titolo doppio o multiplo con l'Ateneo straniero (per esempio, nel caso di convenzioni per la mobilità Erasmus) come titolo occorre indicare "Solo italiano" per segnalare che gli studenti che seguono il percorso di mobilità conseguiranno solo il normale titolo rilasciato dall'ateneo di origine.*

*I corsi di studio che rilasciano un titolo doppio o multiplo con un Ateneo straniero risultano essere internazionali ai sensi del DM 1059/13.*

Pdf inserito: [visualizza](#)

Grazie ad accordi stipulati con Atenei di altri paesi, gli studenti regolarmente iscritti possono trascorrere un periodo all'estero per studiare, effettuare esperienze di tirocinio, conoscere altre culture e confrontarsi con altri sistemi educativi. La Scuola di Agraria aderisce al programma ERASMUS+ istituito dall'Unione Europea nel dicembre 2013. Erasmus+ rappresenta lo strumento dell'UE dedicato ai settori dell'istruzione, formazione, gioventù e sport per il periodo 2014-2020. Il programma è incentrato su tre attività chiave, trasversali ai diversi settori: Mobilità individuale ai fini dell'apprendimento (Key Action 1); Cooperazione per l'innovazione e lo scambio di buone prassi (Key Action 2); Sostegno alle riforme delle politiche (Key Action 3). La mobilità degli studenti, prevista nell'ambito dell'attività Key Action 1, è suddivisa in: mobilità per studio e mobilità per tirocinio traineeship (ex mobilità per placement). Il Programma permette agli studenti iscritti ad un Corso di Laurea, Laurea Magistrale o ad un Dottorato di trascorrere un periodo di studio (min 3 mesi max 12 per Erasmus studio, e min 2 max 12 per Erasmus traineeship per ogni ciclo di studio) presso un'istituzione partner di uno dei paesi partecipanti al programma, seguire corsi, stage, preparare la tesi, usufruire delle strutture universitarie ed ottenere il riconoscimento dei crediti relativi agli esami superati.

Il Servizio Relazioni Internazionali della Scuola si occupa di proporre gli accordi bilaterali e di mantenere i contatti con le sedi partner, di pubblicizzare i Bandi di Assegnazione delle Borse di Studio, selezionare e fornire informazioni agli studenti in partenza verso le sedi partner e assistenza nella compilazione della domanda di candidatura, prima accoglienza degli studenti in arrivo, interfaccia con la segreteria studenti e con l'ufficio centrale di Ateneo per le pratiche di ingresso e uscita. Il personale del Servizio si interfaccia con i docenti per il trasferimento delle pratiche di loro pertinenza e con l'ufficio strutture didattiche della Scuola. Il Servizio si occupa altresì di fornire un supporto alla mobilità docenti in entrata e in uscita nell'ambito della Erasmus+ Teaching Staff Mobility.

Il Servizio Relazioni Internazionali della Scuola ha sede in Piazzale delle Cascine, 18 presso la Presidenza della Scuola di Agraria, con orario di apertura al pubblico: lunedì, mercoledì dalle ore 10.00 alle ore 12.00; martedì dalle ore 15.00 alle ore 16.30.

Di seguito la pagina web con elenco completo delle università europee con le quali l'Università degli Studi di Firenze ha stipulato un accordo bilaterale Erasmus+:

per Erasmus+ Mobilità per studio (procedura online):

<https://ammissioni.unifi.it/DESTINATION/2019/EROS/101221/>

per Erasmus+ Mobilità per traineeship:

[https://www.unifi.it/upload/sub/studenti/erasmusplus/1920/dr\\_298\\_070318\\_erasmus\\_traineeship\\_1920\\_all\\_1.pdf](https://www.unifi.it/upload/sub/studenti/erasmusplus/1920/dr_298_070318_erasmus_traineeship_1920_all_1.pdf)

Dal 2017/2018, il nostro Ateneo ha deciso di finanziare un Bando di selezione per l'assegnazione di contributi economici per incentivare la mobilità Internazionale per studio nei Paesi Extra-UE, con le stesse modalità del bando Erasmus+ per studio, tirocinio e tesi (min 1 mese, max 12).

La nostra Scuola, grazie agli accordi internazionali firmati, ha potuto offrire una scelta di 6 università Extra-UE che si sono

rese disponibili ad accogliere i nostri studenti ed a far loro frequentare i loro corsi.

La lista delle sedi si trova acclusa al bando di Ateneo 2019/2020:

[https://www.unifi.it/upload/sub/studenti/erasmusplus/1920/all1\\_sedi\\_bando\\_extra\\_ue\\_1920.pdf](https://www.unifi.it/upload/sub/studenti/erasmusplus/1920/all1_sedi_bando_extra_ue_1920.pdf)

Link inserito: <http://http://www.agraria.unifi.it/ls-11-mobilita-internazionale.html>

Nessun Ateneo

## QUADRO B5

### Accompagnamento al lavoro

24/09/2019

Per fornire un adeguato orientamento in uscita, l'Ateneo di Firenze dispone di un servizio di Orientamento al lavoro e Job Placement (OJP) che consente di realizzare numerose iniziative, diverse per target e modalità di svolgimento. Esso inoltre ha il compito di promuovere, sostenere, armonizzare e potenziare i servizi di orientamento in uscita delle singole Scuole. I servizi offerti includono attività di:

- a) Career counseling (<https://www.unifi.it/vp-10548-career-service-per-studenti-e-laureati.html#career>) con lo scopo di valorizzare le risorse personali di ciascuno allo scopo di promuovere la costruzione di un progetto professionale e di vita in linea con i propri valori. Sono offerti servizi specifici di Career counselling individuale; constructing life counselling di gruppo; life meaning counselling di gruppo; career counselling life designing.
- b) Formazione al lavoro (<https://www.unifi.it/vp-10548-career-service-per-studenti-e-laureati.html#formazione>) con lo scopo di fornire percorsi utili e strumenti che facilitino un ingresso consapevole nel mondo del lavoro, promuovendo attività laboratoriali, simulazioni e consulenza individualizzate. Vengono sviluppati seminari di orientamento al lavoro, Laboratori di ricerca attiva del lavoro; cv check; assessment centre; video cv.
- c) Incontri con le imprese (<https://www.unifi.it/vp-10548-career-service-per-studenti-e-laureati.html#incontri>) con lo scopo di creare le condizioni ottimali per una attiva ricerca del lavoro e un proficuo incontro tra domanda e offerta, sia per fini conoscitivi che per fini selettivi.
- d) Sviluppo dell'intraprendenza (<https://www.unifi.it/vp-10548-career-service-per-studenti-e-laureati.html#sviluppo>) con lo scopo di sviluppare e rafforzare l'intraprendenza e le abilità imprenditoriali dei partecipanti incontrando testimoni, facendo rete e sviluppando progetti di innovazione. Tra le attività si ricordano: Job-in Lab (laboratori per l'avvio di progetti di innovazione, internazionalizzazione, gestione del cambiamento dei processi aziendali e professionali, con la partecipazione di giovani laureati, imprese ed esperti di innovazione e start-up), Palestra di intraprendenza (un programma di allenamento per sviluppare le abilità imprenditoriali e mettere a fuoco un modello di business sostenibile a partire un'idea) e Impresa campus (progetto per promuovere la nascita di nuove imprese innovative e diffonde la cultura imprenditoriale tra i giovani nel mondo universitario)

Nell'ambito dell'organizzazione di queste attività l'Ateneo ha potuto stringere una rete di legami con enti locali, associazioni di settore e professionali, che ha permesso di legare le iniziative alla effettiva domanda del mercato del lavoro.

Ai servizi elencati si aggiunge l'attivazione, in più luoghi strategici all'interno delle diverse sedi dell'Ateneo, di "Cantieri di intraprendenza e lavoro" che offrono a studenti, laureati, dottorandi e dottori di ricerca attività di counseling e formazione, mirate a supportare l'utente nella scelta del proprio percorso di vita lavorativo e nell'acquisizione e perfezionamento delle competenze necessarie, ad esempio, a scrivere un curriculum, alla ricerca attiva del lavoro o alla gestione di un colloquio. Lo sviluppo dei programmi e servizi di orientamento e job placement si realizza attraverso un efficace coordinamento tra le strutture dell'Ateneo e il corpo docente di ciascuna Scuola. Per la Scuola di Agraria i docenti di riferimento sono visibili all'indirizzo <http://www.agraria.unifi.it/vp-255-cantieri-intraprendenza-e-lavoro.html>

Con la collaborazione scientifica e il coordinamento dei delegati all'Orientamento in uscita sono messi a punto e aggiornati i singoli programmi e servizi in offerta ai giovani universitari e alle imprese, studi professionali e organizzazioni interessate. Ogni Cantiere, oltre ad offrire servizi di primo orientamento e Job placement, è caratterizzato da percorsi specifici in coerenza con le aree disciplinari delle Scuole di riferimento.

Tutti gli studenti e i laureati dell'Ateneo possono rivolgersi allo sportello della propria Scuola per ricevere un primo orientamento, cogliere l'opportunità di seguire un programma completo di orientamento al lavoro: dal counseling ai laboratori di ricerca attiva, alla formazione sul lavoro e sul mercato del lavoro, al coaching, alle strategie di sviluppo delle competenze trasversali, al supporto nella redazione del curriculum vitae anche in forma di video cv, al potenziamento dell'intraprendenza, ai workshop sulla creatività, ai laboratori di innovazione nell'impresa, alla progettazione di idee imprenditoriali.

I Cantieri sono il punto di riferimento per le imprese, gli studi professionali e tutte le organizzazioni del mondo del lavoro che mirano ad entrare in contatto con gli studenti e i laureati dell'Università, a reclutare risorse umane qualificate, a portare il

loro contributo alla consapevolezza, autonomia e sviluppo professionale dei giovani.

Per lo sportello Cantiere Cascine attivo presso la Scuola di Agraria è stata predisposta una presentazione (<http://www.agraria.unifi.it/vp-255-cantieri-intraprendenza-e-lavoro.html>) all'interno della quale si può prendere visione dei servizi offerti agli studenti nell'ambito dell'orientamento in uscita.

La Scuola di Agraria ha organizzato nell'a.a. 2017/2018 due iniziative nell'ambito del Career service:

1. Workshop CooperaMente
2. Visita alla Cooperativa Terre dell'Etruria

Workshop CooperaMente-Aziende cooperative e agricoltura biologica: nuove opportunità di occupazione per i laureati della Scuola di Agraria

Il Workshop, promosso in collaborazione con Legacoop Toscana, si è svolto in data 09 novembre 2017 presso l'Aula Magna della Scuola di Agraria, e ha avuto come obiettivo quello di illustrare agli studenti della Scuola di Agraria quali siano le opportunità lavorative che il mondo delle aziende cooperative offre, con particolare attenzione al settore dell'Agricoltura Biologica, caratterizzatosi nel 2016 per un incremento del 20% di operatori e di fatturato.

I 48 studenti che si sono registrati e hanno partecipato al workshop, hanno potuto ascoltare gli interventi sia di docenti dell'Università di Firenze, sia di rappresentanti di aziende cooperative toscane, alla presenza della Presidente di Legacoop Agroalimentare Toscana e della Delegata per il Job Placement di Ateneo.

Visita alla Cooperativa Terre dell'Etruria

Sempre nell'ambito dell'iniziativa CooperaMente promossa con Legacoop Toscana si è svolta in data 28/05/2018 la visita dell'azienda orticola biologica della Cooperativa Terre dell'Etruria (Venturina Terme-LI). La visita si è conclusa con una tavola rotonda cui hanno partecipato il Presidente della Cooperativa, la Presidente di Legacoop Toscana e il Referente del Career Service Point Cascine. Gli studenti iscritti sono stati 23.

Alcuni corsi di studio della Scuola di Agraria per favorire l'orientamento nel mondo del lavoro organizzano durante l'anno accademico cicli di seminari tenuti da liberi professionisti e da esperti studiosi esterni al mondo accademico. In aggiunta, la Scuola di Agraria con il contributo di tutti i Corsi di Studio organizza l'evento denominato Giornata delle professioni. Ciascun corso di Laurea (triennale e magistrale in linea) invita degli esperti per illustrare agli studenti le proprie esperienze di lavoro e dare una risposta ai quesiti inerenti i molteplici profili professionali.

L'orientamento al lavoro e job placement si attua anche mediante tirocini curriculari

(<https://www.unifi.it/vp-607-stage-e-tirocini.html#curriculare>) per studenti e tirocini non-curriculari

([https://www.unifi.it/vp-607-stage-e-tirocini.html#non\\_curriculare](https://www.unifi.it/vp-607-stage-e-tirocini.html#non_curriculare)) per i neo-laureati. Il tirocinio viene svolto presso Aziende o Enti accreditati previa stipula di convenzione tra l'Ateneo (soggetto promotore) e l'Azienda/Ente (soggetto ospitante). Per ogni tirocinio è previsto un progetto formativo che riporta gli obiettivi formativi, i riferimenti del tirocinante, del tutor didattico e del tutor aziendale e definisce la tipologia, la durata e le modalità del tirocinio. In particolare, il tirocinio non curriculare è finalizzato ad agevolare le scelte professionali e occupazionali dei giovani nella fase di transizione dallo studio al mondo del lavoro mediante una formazione in ambiente produttivo e conoscenza diretta del mondo del lavoro. Può avere durata compresa fra 2 e 6 mesi, proroghe comprese.

L'OJP raccoglie anche le offerte di lavoro presentate da imprese, studi, ordini professionali, associazioni ed enti. La vetrina delle proposte di lavoro è consultabile all'indirizzo <http://www.unifi.it/vp-7700-vevtrina-delle-offerte-di-lavoro.html>.

L'Ateneo mette a disposizione delle aziende che ne fanno richiesta i curricula dei propri laureati. Il servizio di richiesta curriculum vitae (<https://www.unifi.it/vp-8315-richiesta-cv.html>) è totalmente gratuito ma richiede registrazione e accreditamento.

Per quanto attiene l'indagine sui laureati (statistiche di ingresso dei laureati nel mercato del lavoro) si considerano anche le informazioni del Servizio AlmaLaurea (<https://www.unifi.it/CMpro-v-p-376.html>) al cui consorzio aderisce formalmente anche l'Ateneo Fiorentino. La Scuola di Agraria di Firenze aderisce alla "Rete Toscana della conoscenza, dell'istruzione e dell'innovazione in agricoltura", promossa dalla regione Toscana con la collaborazione dell'(ex) Facoltà di Agraria, insieme a varie associazioni di categoria, ordini e collegi professionali, imprese, Università toscane e la Rete degli Istituti agrari della Toscana, composta da 12 Istituzioni scolastiche di istruzione agraria tecnica e professionale. Le varie istituzioni collaborano fra di loro allo scopo di:

- a) razionalizzare e coordinare l'offerta formativa in agricoltura;
- b) ottimizzare e individuare nuovi strumenti per il trasferimento delle innovazioni sul territorio;
- c) favorire l'occupazione nel settore agricolo e forestale con particolare riguardo alle nuove generazioni.

Link inserito: <http://www.agraria.unifi.it/vp-27-in-uscita.html>

QUADRO B5

Eventuali altre iniziative

24/09/2019

QUADRO B6

Opinioni studenti

24/09/2019

Link inserito: <https://valmon.disia.unifi.it/sisvalidat/report.php?At=unifi&anno=2018&keyf=101221&keyc=B022&az=a&t=r1>

QUADRO B7

Opinioni dei laureati

24/09/2019

Link inserito:

<http://www2.almalaurea.it/cgi-php/universita/statistiche/stamp.php?versione=2019&annoprofilo=2019&annooccupazione=2018&co>



QUADRO C1

Dati di ingresso, di percorso e di uscita

Pdf inserito: [visualizza](#)

QUADRO C2

Efficacia Esterna

24/09/2019

Link inserito:

<http://www2.almalaurea.it/cgi-php/universita/statistiche/stamp.php?versione=2019&annoprofilo=2019&annooccupazione=2018&cor>

QUADRO C3

Opinioni enti e imprese con accordi di stage / tirocinio curriculare o extra-curriculare

24/09/2019

Descrizione link: Si fornisce un report dalla Banca dati stage di Ateneo

Link inserito: [http://valmon2.disia.unifi.it/sisTirocini/f\\_2\\_2019.html](http://valmon2.disia.unifi.it/sisTirocini/f_2_2019.html)



24/09/2019

E' compito degli Organi di Governo dell'Ateneo (Rettore, Direttore Generale, Consiglio di Amministrazione, Senato Accademico) definire la politica per la qualità ed i relativi obiettivi. All'Alta Direzione compete anche la promozione della politica e degli obiettivi nei confronti dell'intera organizzazione, secondo una logica di trasparenza, consapevolezza, condivisione e massimo coinvolgimento. Gli organi di governo garantiscono la revisione della politica, nonché l'attuazione e l'aggiornamento di un efficace ed efficiente sistema di gestione per la qualità, finalizzato al conseguimento degli obiettivi e al miglioramento continuo. Gli Organi assumono potere decisionale in merito alla ridefinizione del sistema di gestione per la qualità, sulle azioni relative alla politica e agli obiettivi, sulle azioni di miglioramento, anche in funzione della valutazione periodica dei risultati del sistema di Assicurazione della Qualità (AQ), sulla base dei dati forniti dal Presidio della Qualità e delle raccomandazioni del Nucleo di Valutazione e delle Commissioni Paritetiche docenti-studenti.

In una logica di AQ, gli Organi hanno deliberato dal 2013 la costituzione del Presidio della Qualità (PQ), struttura operativa con compiti attribuiti dagli Organi stessi in accordo anche con quanto previsto dalle Linee Guida ANVUR. Il PQ svolge funzioni di accompagnamento, supporto, attuazione delle politiche di AQ di Ateneo e dei relativi obiettivi per la didattica e la ricerca, promuove la cultura per la qualità, svolge attività di pianificazione, sorveglianza e monitoraggio dei processi di AQ, promuove il miglioramento continuo e supporta le strutture di ateneo, compresi Dipartimenti, Scuole e CdS, nella gestione e implementazione delle politiche e dei processi per l'AQ della formazione e della ricerca secondo quanto previsto da ANVUR-AVA. Il PQ organizza, inoltre, attività di informazione/formazione per il personale a vario titolo coinvolto nell'AQ (personale TA, docenti e studenti), svolge audizioni interne sull'organizzazione della formazione e la ricerca, organizza e sovrintende ad ulteriori iniziative in tema di attuazione delle politiche di AQ ricollegabili alle attività formative e alla ricerca. Il PQ stabilisce e controlla il rispetto dei tempi di attuazione delle procedure per la AQ e verifica i contenuti dei documenti richiesti da ANVUR-AVA (SUA CdS, SUA RD, Riesame, ecc.). Il PQ si interfaccia con strutture interne dell'organizzazione di Ateneo, essenzialmente strutture per la didattica e per la ricerca (CdS, Dipartimenti e Scuole, loro delegati per l'AQ) per svolgere funzioni di promozione, sorveglianza e monitoraggio del miglioramento continuo della qualità e di supporto all'organizzazione della AQ. Il PQ contribuisce alla gestione dei flussi informativi e documentali relativi all'assicurazione della qualità con particolare attenzione a quelli da e verso Organi di governo, il NV, le Commissioni Paritetiche Docenti-Studenti, i Dipartimenti, le Scuole ed i CdS. Il Presidio di Qualità relaziona gli Organi sullo stato di implementazione dei processi di AQ, sui risultati conseguiti e sulle iniziative da intraprendere.

Al Nucleo di Valutazione (NV), organo di Ateneo, competono le funzioni (Leggi 537/93, 370/99 e 240/2010) di valutazione interna relativamente alla gestione amministrativa, alle attività didattiche e di ricerca, agli interventi di sostegno al diritto allo studio, attraverso la verifica del corretto utilizzo delle risorse pubbliche, dell'imparzialità e del buon andamento dell'azione amministrativa, della produttività della didattica e della ricerca. In aggiunta alla Legge 240/2010, il DM 47/2013 ed i successivi DM in materia hanno attribuito al NV ulteriori compiti che riguardano la valutazione della politica di AQ in funzione anche delle risorse disponibili, la valutazione di efficienza ed efficacia dei processi e della struttura organizzativa dell'Ateneo nonché delle azioni di miglioramento, la valutazione e messa in atto dell'AQ per la formazione e la ricerca a livello di Corsi di Studio (CdS), Dipartimenti e Strutture di raccordo (Scuole). Il NV accerta la persistenza dei requisiti quantitativi e qualitativi per l'accreditamento iniziale e periodico dei CdS e della Sede. Il NV si configura come organo di valutazione interna di Ateneo e come tale si interfaccia con gli Organi di Governo ed il Presidio della qualità. In tal senso effettua un'adeguata e documentata attività annuale di controllo ed indirizzo dell'AQ da cui risultano pareri, raccomandazioni ed indicazioni nei confronti del PQ e degli organi di governo di Ateneo. Sono interlocutori esterni del NV il MIUR ed ANVUR.

L'organizzazione del sistema di AQ coinvolge anche le strutture periferiche (Dipartimenti, Scuole, CdS). A livello di Scuola, intesa come struttura di raccordo e coordinamento dell'offerta formativa, è presente la Commissione paritetica (CP) docenti-studenti (art.6 del Regolamento didattico di Ateneo) quale osservatorio permanente sulle attività didattiche. La Commissione è competente a svolgere attività di monitoraggio dell'offerta formativa e della qualità della didattica, nonché dell'attività di servizio agli studenti da parte dei professori e dei ricercatori; ad individuare indicatori per la valutazione dei risultati delle stesse; a formulare pareri sull'attivazione e la soppressione dei Corsi di laurea e di laurea magistrale. La CP si riunisce più volte nel corso dell'anno e, a seguito dell'analisi dei dati e informazioni precedentemente menzionati e di quanto presente nei documenti ANVUR, redige una relazione annuale che invia al Nucleo di Valutazione e, per conoscenza, al Presidio Qualità. Sempre a livello di Scuola è presente un referente-docente ed un

referente-amministrativo per la Qualità 1/2 in stretto raccordo con il PQ. A livello di Corso di studio il sistema di AQ prevede un'apposita commissione (Gruppo di Riesame), comprendente la componente studentesca, con compiti di autovalutazione dell'offerta formativa erogata dal CdS. I CdS si uniformano agli obiettivi, ai compiti ed ai criteri definiti dall'organizzazione ed attuano, per quanto di competenza, le politiche stabilite dall'Ateneo. Il Responsabile (Presidente) del Gruppo di Riesame si raccorda con il referente di Scuola per la qualità 1/2 ed il Consiglio di CdS. I CdS e le singole strutture vengono orientate dall'Ateneo, attraverso il PQ, al bilanciamento tra una AQ che 1/2 tenuto conto delle risorse disponibili - si limiti a soddisfare requisiti predeterminati e un impegno verso il miglioramento continuo inteso come capacità 1/2 di porsi obiettivi formativi aggiornati ed allineati ai migliori esempi nazionali ed internazionali. A questo scopo il sistema di valutazione interna verifica l'efficienza e l'efficacia dei percorsi formativi messi in atto dai corsi di studio, tenendo conto del coinvolgimento delle parti interessate e della qualità 1/2 complessiva dei risultati della formazione.

I Dipartimenti sono coinvolti nell'organizzazione per l'AQ sia per la didattica che per la ricerca ed il trasferimento tecnologico. A seguito della Legge 240/2010 l'offerta didattica 1/2 incardinata nei Dipartimenti i quali, sul fronte della ricerca ed il trasferimento tecnologico, sono impegnati periodicamente nella redazione della SUA-RD. Tramite la SUA-RD ogni Dipartimento raccoglie e sottopone alla valutazione dell'ANVUR i dati sulla propria attività 1/2 di ricerca e di 1/2 terza missione 1/2. In particolare, nella compilazione della prima parte della SUA-RD, il Dipartimento 1/2 tenuto a compiere un'attività 1/2 di programmazione dei propri obiettivi di ricerca, di dichiarazione delle politiche di AQ e di riesame.

## QUADRO D2

### Organizzazione e responsabilità 1/2 della AQ a livello del Corso di Studio

24/09/2019

La Scuola di Agraria di Firenze 1/2 impegnata nella valutazione della qualità 1/2 della propria offerta formativa secondo quanto previsto dal sistema di Autovalutazione, Valutazione periodica e Accreditamento (AVA). Il CdS in data 13 luglio 2011 ha acquisito la certificazione di Qualità 1/2 modello CRUI N.245 con prescrizioni con scadenza 13 luglio 2017. Attualmente, il sistema di Assicurazione Qualità 1/2 del CdS si avvale di un Gruppo di RIESAME ufficialmente nominato all'interno del CdS e così 1/2 costituito:

1. Lisa Granchi (Presidente del CdS) e Responsabile del Riesame
2. Marzia Cristiana ROSI (Referente per la Qualità 1/2 del CdS)
3. Silvia SCHIFF (Presidente Comitato per la Didattica)
4. Laura MUGNAI (Referente Internazionalizzazione)
5. Marco VIERI (Docente Cds)
6. Matteo NOSI (Studente del CdS)

Il Gruppo di Riesame (GdR) ha come compito l'autovalutazione dell'offerta formativa erogata dal corso attraverso l'individuazione dei punti di forza, con l'intento di mantenerli inalterati nel tempo, e le aree di debolezza sulle quali intraprendere successive azioni di miglioramento. Il Gruppo di Riesame ha la responsabilità 1/2 del corretto svolgimento della valutazione interna e ne riporta gli esiti nel Consiglio di CdS. C'è 1/2 consente di avere una completa condivisione dei punti di forza e delle aree di miglioramento. Il Consiglio approva il piano di miglioramento ed il Presidente di CdS 1/2 responsabile del riesame e dell'attuazione delle azioni individuate. Il CdS ed il Gruppo di Riesame si raccordano con la Scuola di afferenza e con il Presidio per un adeguato coordinamento delle azioni relative alla qualità 1/2 della formazione. Il criterio in base al quale sono stati scelti i componenti del GdR tiene conto delle principali aree disciplinari coinvolte nel CdS.

Link inserito: <https://www.agraria.unifi.it/vp-269-viticultura-ed-enologia.html>

## QUADRO D3

### Programmazione dei lavori e scadenze di attuazione delle iniziative

24/09/2019

Relativamente alla Qualità 1/2 del CdS vengono effettuate verifiche continue durante l'anno prevedendo sempre all'OdG di

ciascun CCdS il punto "Qualità 1/2 del CdS". In seguito alle criticità 1/2 emerse in queste occasioni e nelle attività 1/2 di riesame, sono state programmate le seguenti azioni di miglioramento:

- Offerta formativa: Riorganizzazione degli insegnamenti del primo anno:

1/2 Obiettivo conseguito con variazione dell'Ordinamento: trasferimento dal II 1/2 al I 1/2 semestre dell'insegnamento di Matematica e trasferimento dal I 1/2 al II 1/2 semestre dell'insegnamento di Biologia e Fisiologia Vegetale. 1/2 1 anno.

- Tirocinio: potenziamento delle relazioni CdS aziende che ospitano i tirocinanti.

1/2 Obiettivo conseguibile con contatti fra il referente CdS per i tirocini e tutor aziendali e con pubblicazione su sito web del CdS delle aziende convenzionate del settore vitivinicolo. - 1 anno.

- Affiancamento dei tutor agli studenti nella superamento dei debiti formativi al primo anno.

1/2 Obiettivo conseguibile con il consolidamento dell'attività 1/2 dei tutor di Ateneo per la progressione delle carriere. 1/2 1 anno

- Maggiore frequenza delle riunioni con il Comitato di Indirizzo

1/2 Obiettivo conseguibile con la organizzazione di riunioni con i componenti del Comitato di Indirizzo. 1/2 1 anno.

- Ampliamento dell'offerta formativa per i crediti liberi ai fini delle ricadute occupazionali.

1/2 Predisposizione di un elenco di corsi consigliati e raccomandati dal Comitato di Indirizzo e pubblicati sul sito web del CdS 1/2 1 anno.

- Riesame annuale delle interazioni tra i programmi degli insegnamenti.

Tavoli di lavoro per aree di interazione disciplinare 1/2 annuale

- Riesame del Syllabus degli insegnamenti del CdS

Aggiornamento secondo la Guida del Presidio della Qualità 1/2 di Ateneo soprattutto in relazione alle Modalità 1/2 di verifica dell'apprendimento. 1/2 entro il 30 Ottobre del prossimo A.A.

- Miglioramento infrastrutture: aule, mensa;

1/2 Porre costante attenzione ad ogni soluzione che migliori le condizioni di accoglienza.

- Miglioramento delle attività 1/2 di laboratorio: dotazioni e personale tecnico;

1/2 Curare la programmazione delle attività 1/2 a livello di singoli corsi ma anche di Dipartimento (fondi) e di Scuola.

#### QUADRO D4

#### Riesame annuale

24/09/2019

L'attività 1/2 di Riesame viene condotta dal CdS ogni anno. Nell'ambito di tale attività 1/2 rientra l'analisi critica degli indicatori presenti nelle Schede di Monitoraggio Annuale (SMA). In tal senso l'attività 1/2 di riesame si concretizza, annualmente, con un sintetico commento fatto dal CdS sugli indicatori al fine di individuare e proporre azioni di miglioramento su criticità 1/2 eventualmente emerse. Come da indicazione ANVUR, non 1/2 prevista la redazione formale di un Rapporto di Riesame Annuale ma, in sostituzione, una relazione di commento agli indicatori delle SMA con scadenza 31 dicembre di ogni anno. Ad integrazione di questa attività 1/2 potrà 1/2 essere previsto un Riesame più 1/2 approfondito (Riesame ciclico), da effettuarsi con scadenza periodica, massimo quinquennale, che riguarda ulteriori aspetti, rispetto a quanto previsto dalle SMA, tra cui analisi relative ai principali mutamenti del CdS nel corso degli ultimi anni, valutazione sull'esperienza dello studente (attività 1/2 e i servizi agli studenti, percorso formativo e valutazione della didattica, gestione dell'internazionalizzazione, ecc.), le risorse del CdS (infrastrutturale e di personale), il monitoraggio e la valutazione. Il Riesame ciclico, quando previsto, si concretizza con un Rapporto (Rapporto di Riesame Ciclico) che integra comunque la relazione di commento alle SMA. Sia il Rapporto di Riesame Ciclico che la relazione di commento alle SMA sono portati all'approvazione del Consiglio di CdS.

QUADRO D5

Progettazione del CdS

QUADRO D6

Eventuali altri documenti ritenuti utili per motivare l'attivazione del Corso di Studio



## Informazioni generali sul Corso di Studi

<b>Università</b>	Università degli Studi di FIRENZE
<b>Nome del corso in italiano</b> RD	Viticultura ed Enologia
<b>Nome del corso in inglese</b> RD	VITICULTURE AND OENOLOGY
<b>Classe</b> RD	L-25 - Scienze e tecnologie agrarie e forestali & L-26 - Scienze e tecnologie alimentari
<b>Lingua in cui si tiene il corso</b> RD	italiano
<b>Eventuale indirizzo internet del corso di laurea</b> RD	<a href="http://www.viticulturaenologia.unifi.it">http://www.viticulturaenologia.unifi.it</a>
<b>Tasse</b>	<a href="http://www.unifi.it/vp-6385-manifesto-degli-studi.html">http://www.unifi.it/vp-6385-manifesto-degli-studi.html</a> Pdf inserito: <a href="#">visualizza</a>
<b>Modalità di svolgimento</b> RD	a. Corso di studio convenzionale

## Corsi interateneo

RD

Questo campo dev'essere compilato solo per corsi di studi interateneo,

Un corso si dice "interateneo" quando gli Atenei partecipanti stipulano una convenzione finalizzata a disciplinare direttamente gli obiettivi e le attività formative di un unico corso di studio, che viene attivato congiuntamente dagli Atenei coinvolti, con uno degli Atenei che (anche a turno) segue la gestione amministrativa del corso. Gli Atenei coinvolti si accordano altresì sulla parte degli insegnamenti che viene attivata da ciascuno; e dev'essere previsto il rilascio a tutti gli studenti iscritti di un titolo di studio congiunto (anche attraverso la predisposizione di una doppia pergamena - doppio titolo).

Un corso interateneo può coinvolgere solo atenei italiani, oppure atenei italiani e atenei stranieri. In questo ultimo caso il corso di studi risulta essere internazionale ai sensi del DM 1059/13.

Corsi di studio erogati integralmente da un Ateneo italiano, anche in presenza di convenzioni con uno o più Atenei stranieri che, disciplinando essenzialmente programmi di mobilità internazionale degli studenti (generalmente in regime di scambio), prevedono il rilascio agli studenti interessati anche di un titolo di studio rilasciato da Atenei stranieri, non sono corsi interateneo. In questo caso le relative convenzioni non devono essere inserite qui ma nel campo "Assistenza e accordi per la mobilità internazionale degli studenti" del quadro B5 della scheda SUA-CdS.

Per i corsi interateneo, in questo campo devono essere indicati quali sono gli Atenei coinvolti, ed essere inserita la convenzione che regola, fra le altre cose, la suddivisione delle attività formative del corso fra di essi.

Qualsiasi intervento su questo campo si configura come modifica di ordinamento. In caso nella scheda SUA-CdS dell'A.A. 14-15 siano state inserite in questo campo delle convenzioni non relative a corsi interateneo, tali convenzioni devono essere spostate nel campo "Assistenza e accordi per la mobilità internazionale degli studenti" del quadro B5. In caso non venga effettuata alcuna altra modifica all'ordinamento, è sufficiente indicare nel campo "Comunicazioni dell'Ateneo al CUN" l'informazione che questo spostamento è l'unica modifica di ordinamento effettuata quest'anno per assicurare l'approvazione automatica dell'ordinamento da parte del CUN.

Non sono presenti atenei in convenzione

## Referenti e Strutture

<b>Presidente (o Referente o Coordinatore) del CdS</b>	GRANCHI Lisa
<b>Organo Collegiale di gestione del corso di studio</b>	Consiglio di corso di laurea
<b>Struttura didattica di riferimento</b>	Scienze e Tecnologie Agrarie, Alimentari, Ambientali e Forestali (DAGRI)

## Docenti di Riferimento

[Modifica i docenti di riferimento aggiornati al 2020](#)

N.	COGNOME	NOME	SETTORE	QUALIFICA	PESO	TIPO SSD	Incarico didattico
1.	DOMIZIO	Paola	AGR/15	RU	1	Caratterizzante	1. STABILIZZAZIONE E CONDIZIONAMENTO DEI VINI
2.	FIA	Giovanna	AGR/15	RU	1	Caratterizzante	1. PROCESSI ENOLOGICI
3.	MATTII	Giovan Battista	AGR/03	PA	1	Caratterizzante	1. VITICOLTURA GENERALE
4.	MENGHINI	Silvio	AGR/01	PO	1	Caratterizzante	1. MARKETING VITIVINICOLO
5.	MUGNAI	Laura	AGR/12	PA	1	Caratterizzante	1. PATOLOGIA VITICOLA
6.	ORLANDINI	Simone	AGR/02	PO	1	Caratterizzante	1. GESTIONE ECOLOGICA ED AGRONOMICA DEL VIGNETO
7.	PARENTI	Alessandro	AGR/09	PA	1	Caratterizzante	1. IMPIANTISTICA ENOLOGICA

8.	PICCHI	Monica	AGR/15	RU	1	Caratterizzante	1. ANALISI SENSORIALE DELLE UVE E DEI VINI
9.	ROSI	Marzia Cristiana	AGR/11	RU	1	Caratterizzante	1. ENTOMOLOGIA VITICOLA
10.	SCHIFF	Silvia	BIO/03	RU	1	Base	1. BIOLOGIA E FISIOLOGIA VEGETALE
11.	VIERI	Marco	AGR/09	PO	1	Caratterizzante	1. INGEGNERIA DELLE PRODUZIONI VITICOLE

requisito di docenza (numero e tipologia) verificato con successo!

requisito di docenza (incarico didattico) verificato con successo!

### Rappresentanti Studenti

COGNOME	NOME	EMAIL	TELEFONO
CALAMANDREI	DANIELE	daniele.calamandrei@stud.unifi.it	
BINI	ELEONORA	eleonora.bini@stud.unifi.it	

### Gruppo di gestione AQ

COGNOME	NOME
Granchi	Lisa
Mugnai	Laura
Nosi	Matteo
Rosi	Marzia Cristiana
Schiff	Silvia
Vieri	Marco

### Tutor

COGNOME	NOME	EMAIL	TIPO
---------	------	-------	------

FRAGAI	Marco
MATTII	Giovan Battista
PICCHI	Monica

## Programmazione degli accessi

Programmazione nazionale (art.1 Legge 264/1999)	No
Programmazione locale (art.2 Legge 264/1999)	No

## Sedi del Corso

**DM 6/2019** Allegato A - requisiti di docenza

<b>Sede del corso: - FIRENZE</b>	
Data di inizio dell'attività didattica	16/09/2019
Studenti previsti	123

## Eventuali Curriculum

Non sono previsti curricula



## Altre Informazioni

RAD

<b>Codice interno all'ateneo del corso</b>	B022^GEN^048017
<b>Massimo numero di crediti riconoscibili</b>	12 DM 16/3/2007 Art 4 <a href="#">Nota 1063 del 29/04/2011</a>
<b>Numero del gruppo di affinità</b>	1

## Date delibere di riferimento

RAD

<b>Data del DM di approvazione dell'ordinamento didattico</b>	12/04/2012
<b>Data del DR di emanazione dell'ordinamento didattico</b>	11/05/2012
Data di approvazione della struttura didattica	07/02/2012
Data di approvazione del senato accademico/consiglio di amministrazione	08/02/2012
Data della consultazione con le organizzazioni rappresentative a livello locale della produzione, servizi, professioni	02/12/2010 -
Data del parere favorevole del Comitato regionale di Coordinamento	

## Sintesi della relazione tecnica del nucleo di valutazione

Il CdS  $\tilde{\gamma}$   $\frac{1}{2}$  la trasformazione dell'omonimo CdS preesistente, con un percorso di certificazione CRUI  $\tilde{\gamma}$   $\frac{1}{2}$  avviato nel 2005-06 per un primo recepimento dei criteri del DM270. Il Comitato di Indirizzo di Facoltà  $\tilde{\gamma}$   $\frac{1}{2}$  ha espresso valutazioni positive sul placement dei laureati di questo CdS e formulato parere pienamente favorevole alla trasformazione qui proposta.

La proposta di ordinamento appare esauriente in merito ai risultati di apprendimento, ai requisiti di accesso, alle figure professionali. Alla prova finale sono attribuiti da 3 a 9 CFU, si ritiene opportuno consigliare di prevedere, in fase di regolamento, almeno 6 CFU.

In fase di definizione del regolamento andr $\tilde{\gamma}$   $\frac{1}{2}$  completato il percorso di adeguamento per il miglioramento degli standard qualitativi.

Le risorse di docenza sono appropriate e la copertura degli insegnamenti con personale strutturato rispetta i requisiti qualitativi stabiliti dal Senato accademico in particolare per quanto riguarda la copertura di oltre il 70% dei CFU con docenti di ruolo. E' soddisfatto anche il requisito per il valore dell'indice docenti equiv./doc.ruolo pari almeno a 0,8. Le strutture didattiche a disposizione del Corso di studio sono adeguate.

## Relazione Nucleo di Valutazione per accreditamento

La relazione completa del NdV necessaria per la procedura di accreditamento dei corsi di studio deve essere inserita nell'apposito spazio all'interno della scheda SUA-CdS denominato "Relazione Nucleo di Valutazione per accreditamento" entro la scadenza del 8 marzo 2019 **SOLO per i corsi di nuova istituzione**. La relazione del Nucleo può essere redatta seguendo i criteri valutativi, di seguito riepilogati, dettagliati nelle linee guida ANVUR per l'accREDITamento iniziale dei Corsi di Studio di nuova attivazione, consultabili sul sito dell'ANVUR

[Linee guida ANVUR](#)

1. Motivazioni per la progettazione/attivazione del CdS
2. Analisi della domanda di formazione
3. Analisi dei profili di competenza e dei risultati di apprendimento attesi
4. L'esperienza dello studente (Analisi delle modalità che verranno adottate per garantire che l'andamento delle attività formative e dei risultati del CdS sia coerente con gli obiettivi e sia gestito correttamente rispetto a criteri di qualità con un forte impegno alla collegialità da parte del corpo docente)
5. Risorse previste
6. Assicurazione della Qualità

Il CdS  $\tilde{\gamma}$   $\frac{1}{2}$  la trasformazione dell'omonimo CdS preesistente, con un percorso di certificazione CRUI  $\tilde{\gamma}$   $\frac{1}{2}$  avviato nel 2005-06 per un primo recepimento dei criteri del DM270. Il Comitato di Indirizzo di Facoltà  $\tilde{\gamma}$   $\frac{1}{2}$  ha espresso valutazioni positive sul placement dei laureati di questo CdS e formulato parere pienamente favorevole alla trasformazione qui proposta.

La proposta di ordinamento appare esauriente in merito ai risultati di apprendimento, ai requisiti di accesso, alle figure professionali. Alla prova finale sono attribuiti da 3 a 9 CFU, si ritiene opportuno consigliare di prevedere, in fase di regolamento, almeno 6 CFU.

In fase di definizione del regolamento andr $\tilde{\gamma}$   $\frac{1}{2}$  completato il percorso di adeguamento per il miglioramento degli standard qualitativi.

Le risorse di docenza sono appropriate e la copertura degli insegnamenti con personale strutturato rispetta i requisiti qualitativi stabiliti dal Senato accademico in particolare per quanto riguarda la copertura di oltre il 70% dei CFU con docenti di ruolo. E' soddisfatto anche il requisito per il valore dell'indice docenti equiv./doc.ruolo pari almeno a 0,8. Le strutture didattiche a disposizione del Corso di studio sono adeguate.

## Motivazioni dell'istituzione del corso interclasse

R<sup>a</sup>D

La laurea in Viticoltura ed Enologia rientra sia nella classe L-25 sia nella classe L-26 in quanto gli obiettivi formativi qualificanti sono distribuiti nella classe L 25 per quanto riguarda gli aspetti quantitativi e qualitativi delle produzioni, compresa la sostenibilità  $\tilde{\gamma}$   $\frac{1}{2}$  e gli aspetti igienico-sanitari e la classe L 26 per una visione completa delle attività  $\tilde{\gamma}$   $\frac{1}{2}$  e delle problematiche dalla produzione al consumo di vino, nonch $\tilde{\gamma}$   $\frac{1}{2}$  la capacit $\tilde{\gamma}$   $\frac{1}{2}$  di intervenire con misure atte a garantire la sicurezza, la qualit $\tilde{\gamma}$   $\frac{1}{2}$  e la salubrit $\tilde{\gamma}$   $\frac{1}{2}$  del prodotto. Al momento della domanda di laurea il laureando opter $\tilde{\gamma}$   $\frac{1}{2}$  per l'una o l'altra classe. In questo modo avr $\tilde{\gamma}$   $\frac{1}{2}$  la possibilit $\tilde{\gamma}$   $\frac{1}{2}$  di accedere o all'attività  $\tilde{\gamma}$   $\frac{1}{2}$  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), o a quella di agronomo.



Offerta didattica erogata

	coorte	CUIN	insegnamento	settori insegnamento	docente	settore docente	ore di didattica assistita
1	2017	101900466	<b>ANALISI SENSORIALE DELLE UVE E DEI VINI</b> <i>semestrale</i>	AGR/15	<b>Docente di riferimento</b> Monica PICCHI <i>Ricercatore confermato</i>	AGR/15	48
2	2019	101904284	<b>BIOLOGIA E FISIOLOGIA VEGETALE</b> <i>semestrale</i>	BIO/03	<b>Docente di riferimento</b> Silvia SCHIFF <i>Ricercatore confermato</i>	BIO/03	72
3	2019	101904285	<b>CHIMICA GENERALE E INORGANICA</b> <i>semestrale</i>	CHIM/03	Marco FRAGAI <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	CHIM/03	48
4	2019	101904286	<b>CHIMICA ORGANICA</b> <i>semestrale</i>	CHIM/06	Oscar FRANCESCONI <i>Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-a L. 240/10)</i>	CHIM/06	48
5	2018	101901879	<b>ECONOMIA AZIENDALE</b> (modulo di ECONOMIA E LEGISLAZIONE VITIVINICOLA) <i>semestrale</i>	AGR/01	Gabriele SCOZZAFAVA <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	AGR/01	48
6	2018	101901881	<b>ENTOMOLOGIA VITICOLA</b> <i>semestrale</i>	AGR/11	<b>Docente di riferimento</b> Marzia Cristiana ROSI <i>Ricercatore confermato</i>	AGR/11	48
7	2019	101904287	<b>FISICA</b> <i>semestrale</i>	FIS/03	Silvio SCIORTINO <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	FIS/03	48
8	2019	101904288	<b>GESTIONE ECOLOGICA ED AGRONOMICA DEL VIGNETO</b> <i>semestrale</i>	AGR/02	<b>Docente di riferimento</b> Simone ORLANDINI <i>Professore Ordinario</i>	AGR/02	48
9	2017	101900467	<b>IMPIANTISTICA ENOLOGICA</b> <i>semestrale</i>	AGR/09	<b>Docente di riferimento</b> Alessandro PARENTI <i>Professore</i>	AGR/09	48

*Associato  
confermato*

**Docente di  
riferimento**  
Marco VIERI  
*Professore  
Ordinario*

10	2018	101901882	<b>INGEGNERIA DELLE PRODUZIONEI VITICOLE</b> <i>semestrale</i>	AGR/09		AGR/09	72
11	2018	101901883	<b>LEGISLAZIONE VITIVINICOLA</b> (modulo di ECONOMIA E LEGISLAZIONE VITIVINICOLA) <i>semestrale</i>	IUS/03	Nicola LUCIFERO <i>Ricercatore confermato</i>	IUS/03	24
12	2017	101900468	<b>MARKETING VITIVINICOLO</b> <i>semestrale</i>	AGR/01	<b>Docente di riferimento</b> Silvio MENGHINI <i>Professore Ordinario</i>	AGR/01	48
13	2019	101904289	<b>MATEMATICA</b> <i>semestrale</i>	MAT/05	Andrea CATTANEO		48
14	2019	101904290	<b>METODOLOGIE ANALITICHE IN ENOLOGIA</b> <i>semestrale</i>	CHIM/01	Mirko SEVERI <i>Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-b L. 240/10)</i>	CHIM/01	48
15	2018	101901885	<b>MICROBIOLOGIA GENERALE</b> (modulo di MICROBIOLOGIA ENOLOGICA) <i>semestrale</i>	AGR/16	Carlo VITI <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	AGR/16	48
16	2018	101901886	<b>MICROBIOLOGIA SPECIALE</b> (modulo di MICROBIOLOGIA ENOLOGICA) <i>semestrale</i>	AGR/16	Lisa GRANCHI <i>Professore Associato confermato</i>	AGR/16	48
17	2017	101900469	<b>PATOLOGIA VITICOLA</b> <i>semestrale</i>	AGR/12	<b>Docente di riferimento</b> Laura MUGNAI <i>Professore Associato confermato</i>	AGR/12	72
18	2018	101901887	<b>PROCESSI ENOLOGICI</b> <i>semestrale</i>	AGR/15	<b>Docente di riferimento</b> Giovanna FIA <i>Ricercatore confermato</i>	AGR/15	72
19	2017	101900470	<b>STABILIZZAZIONE E CONDIZIONAMENTO DEI VINI</b> <i>semestrale</i>	AGR/15	<b>Docente di riferimento</b> Paola DOMIZIO <i>Ricercatore confermato</i> Valentina	AGR/15	40

20 2017	101900470	<b>STABILIZZAZIONE E CONDIZIONAMENTO DEI VINI</b> <i>semestrale</i>	AGR/15	CANUTI <i>Ricercatore a t.d.</i> <i>- t.pieno (art. 24 c.3-a L. 240/10)</i>	AGR/15	32
21 2017	101900471	<b>TECNICA VITICOLA</b> <i>semestrale</i>	AGR/03	Elisa MASI <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	AGR/03	48
22 2018	101901888	<b>VITICOLTURA GENERALE</b> <i>annuale</i>	AGR/03	<b>Docente di riferimento</b> Giovan Battista MATTII <i>Professore Associato confermato</i>	AGR/03	96
						ore totali 1152

## Attività di base

L-25 Scienze e tecnologie agrarie e forestali

L-26 Scienze e tecnologie alimentari

<b>ambito disciplinare</b>	<b>settore</b>	<b>CFU</b>	<b>CFU Rad</b>	<b>ambito disciplinare</b>	<b>settore</b>	<b>CFU</b>	<b>CFU Rad</b>
Matematiche, fisiche, informatiche e statistiche	MAT/05 Analisi matematica <i>MATEMATICA (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>	12	12 - 21	Matematiche, fisiche, informatiche e statistiche	MAT/05 Analisi matematica <i>MATEMATICA (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>	12	12 - 21
	FIS/03 Fisica della materia <i>FISICA (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>		cfu min 8		FIS/03 Fisica della materia <i>FISICA (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>		cfu min 8
	CHIM/06 Chimica organica <i>CHIMICA ORGANICA (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>		9 - 18		CHIM/06 Chimica organica <i>CHIMICA ORGANICA (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>		9 - 18
Discipline chimiche	CHIM/03 Chimica generale ed inorganica <i>CHIMICA GENERALE E INORGANICA (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>	12	cfu min 8	Discipline chimiche	CHIM/03 Chimica generale ed inorganica <i>CHIMICA GENERALE E INORGANICA (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>	12	cfu min 8
Discipline biologiche	BIO/03 Botanica ambientale e applicata <i>BIOLOGIA E FISIOLOGIA VEGETALE (1 anno) - 9 CFU - semestrale - obbl</i>	9	cfu min 8	Discipline biologiche	BIO/03 Botanica ambientale e applicata <i>BIOLOGIA E FISIOLOGIA VEGETALE (1 anno) - 9 CFU - semestrale - obbl</i>	9	cfu min 8
<b>Minimo di crediti riservati dall'ateneo: - minimo da D.M. 30</b>				<b>Minimo di crediti riservati dall'ateneo: - minimo da D.M. 30</b>			
<b>Totale per la classe</b>		33	30 - 54	<b>Totale per la classe</b>		33	30 - 54

## Attività caratterizzanti

## L-25 Scienze e tecnologie agrarie e forestali

## L-26 Scienze e tecnologie alimentari

<b>ambito disciplinare</b>	<b>settore</b>	<b>CFU</b>	<b>CFU Rad</b>	<b>ambito disciplinare</b>	<b>settore</b>	<b>CFU</b>	<b>CFU Rad</b>
Discipline economiche e giuridiche.	AGR/01 Economia ed estimo rurale <i>ECONOMIA AZIENDALE (2 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>	12	9 - 21		AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari <i>PROCESSI ENOLOGICI (2 anno) - 9 CFU - semestrale - obbl</i>		
	<i>ECONOMIA E LEGISLAZIONE VITIVINICOLA (2 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>				<i>ANALISI SENSORIALE DELLE UVE E DEI VINI (3 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>		
	<i>MARKETING VITIVINICOLO (3 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>				<i>STABILIZZAZIONE E CONDIZIONAMENTO DEI VINI (3 anno) - 9 CFU - semestrale - obbl</i>		
Discipline della produzione vegetale	AGR/03 Arboricoltura generale e coltivazioni arboree <i>VITICOLTURA GENERALE (2 anno) - 12 CFU - annuale - obbl</i>	24	15 - 30	Discipline della tecnologia alimentare	AGR/09 Meccanica agraria <i>INGEGNERIA DELLE PRODUZIONI VITICOLE (2 anno) - 9 CFU - semestrale - obbl</i>	51	39 - 63 cfu min 30
	<i>TECNICA VITICOLA (3 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>				<i>IMPIANTISTICA ENOLOGICA (3 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>		
	AGR/02 Agronomia e coltivazioni erbacee <i>GESTIONE ECOLOGICA ED AGRONOMICA DEL VIGNETO (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>				AGR/03 Arboricoltura generale e coltivazioni arboree <i>VITICOLTURA GENERALE (2 anno) - 12 CFU - annuale - obbl</i>		
Discipline della difesa	AGR/12 Patologia vegetale <i>PATOLOGIA VITICOLA (3 anno) - 9 CFU - semestrale - obbl</i>	15	6 - 21		CHIM/01 Chimica analitica <i>METODOLOGIE ANALITICHE IN ENOLOGIA (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>		
	AGR/11 Entomologia generale e applicata <i>ENTOMOLOGIA VITICOLA (2 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>				AGR/12 Patologia vegetale <i>PATOLOGIA VITICOLA (3 anno) - 9 CFU - semestrale -</i>		
	AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari						



	AGR/02 Agronomia e coltivazioni erbacee <i>GESTIONE ECOLOGICA ED AGRONOMICA DEL VIGNETO (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>			
	AGR/03 Arboricoltura generale e coltivazioni arboree <i>TECNICA VITICOLA (3 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>			
	AGR/16 Microbiologia agraria <i>MICROBIOLOGIA ENOLOGICA (2 anno) - 12 CFU - annuale - obbl</i>			18 -
Attività formative affini o integrative	<i>MICROBIOLOGIA GENERALE (2 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>	48	21	27 min
	<i>MICROBIOLOGIA SPECIALE (2 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>			18
	CHIM/01 Chimica analitica <i>METODOLOGIE ANALITICHE IN ENOLOGIA (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>			
	IUS/03 Diritto agrario <i>ECONOMIA E LEGISLAZIONE VITIVINICOLA (2 anno) - 3 CFU - semestrale - obbl</i>			
	<i>LEGISLAZIONE VITIVINICOLA (2 anno) - 3 CFU - semestrale - obbl</i>			
<b>Totale attività Affini</b>			21	18 - 27
<b>Altre attività</b>			<b>CFU</b>	<b>CFU Rad</b>
A scelta dello studente			12	12 - 18
Per la prova finale e la lingua straniera (art. 10, comma 5, lettera c)	Per la prova finale		6	6 - 9
	Per la conoscenza di almeno una lingua straniera		6	6 - 6
	Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. c -			
	Ulteriori conoscenze linguistiche		-	0 - 3
	Abilità informatiche e telematiche		-	0 - 3
Ulteriori attività formative (art. 10, comma 5, lettera d)	Tirocini formativi e di orientamento		12	9 - 15
	Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro		-	-
	Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. d			
Per stages e tirocini presso imprese, enti pubblici o privati, ordini professionali			-	0 - 6
<b>Totale Altre Attività</b>			36	33 - 60
<b>CFU totali per il conseguimento del titolo 180</b>				
<b>CFU totali inseriti</b>	180 110 - 320			



## Raggruppamento settori

per modificare il raggruppamento dei settori

## Attività di base

R&D

L-25 Scienze e tecnologie agrarie e forestali

L-26 Scienze e tecnologie alimentari

ambito disciplinare	settore	CFU
Matematiche, fisiche, informatiche e statistiche	FIS/01 Fisica sperimentale	12 - 21
	FIS/02 Fisica teorica modelli e metodi matematici	
	FIS/03 Fisica della materia	
	FIS/04 Fisica nucleare e subnucleare	
	FIS/05 Astronomia e astrofisica	
	FIS/06 Fisica per il sistema terra e per il mezzo circumterrestre	
	FIS/07 Fisica applicata (a beni culturali, ambientali, biologia e medicina)	
	FIS/08 Didattica e storia della fisica	
	INF/01 Informatica	cfu min 8
	ING-INF/05 Sistemi di elaborazione delle informazioni	
	MAT/01 Logica matematica	
	MAT/02 Algebra	
	MAT/03 Geometria	
	MAT/04 Matematiche complementari	
	MAT/05 Analisi matematica	
	MAT/06 Probabilità e statistica matematica	
	MAT/07 Fisica matematica	
MAT/08 Analisi numerica		
MAT/09 Ricerca operativa		
SECS-S/01 Statistica		

ambito disciplinare	settore	CFU
Matematiche, fisiche, informatiche e statistiche	FIS/01 Fisica sperimentale	12 - 21
	FIS/02 Fisica teorica modelli e metodi matematici	
	FIS/03 Fisica della materia	
	FIS/04 Fisica nucleare e subnucleare	
	FIS/05 Astronomia e astrofisica	
	FIS/06 Fisica per il sistema terra e per il mezzo circumterrestre	
	FIS/07 Fisica applicata (a beni culturali, ambientali, biologia e medicina)	
	FIS/08 Didattica e storia della fisica	
	INF/01 Informatica	cfu min 8
	ING-INF/05 Sistemi di elaborazione delle informazioni	
	MAT/01 Logica matematica	
	MAT/02 Algebra	
	MAT/03 Geometria	
	MAT/04 Matematiche complementari	
	MAT/05 Analisi matematica	
	MAT/06 Probabilità e statistica matematica	
	MAT/07 Fisica matematica	
MAT/08 Analisi numerica		
MAT/09 Ricerca operativa		
SECS-S/01 Statistica		

Se sono stati inseriti sotto NON appa alla class acca ai CFU min e max fra parer quad sono indic: i CFU risen ai soli sotto appa alla class

Discipline chimiche	CHIM/03 Chimica generale ed inorganica CHIM/06 Chimica organica	9 - 18 <b>cfu min 8</b>	Discipline chimiche	CHIM/02 Chimica fisica CHIM/03 Chimica generale ed inorganica CHIM/06 Chimica organica	18 <b>cfu min 8</b>
Discipline biologiche	AGR/07 Genetica agraria BIO/01 Botanica generale BIO/02 Botanica sistematica e applicata BIO/03 Botanica ambientale BIO/04 Fisiologia vegetale BIO/05 Zoologia BIO/13 Biologia applicata	9 - 15 <b>cfu min 8</b>	Discipline biologiche	BIO/01 Botanica generale BIO/02 Botanica sistematica BIO/03 Botanica ambientale e applicata BIO/04 Fisiologia vegetale BIO/05 Zoologia BIO/10 Biochimica BIO/11 Biologia molecolare BIO/13 Biologia applicata	9 - 15 <b>cfu min 8</b>
<b>Minimo di crediti riservati dall'ateneo (minimo da D.M. 30)</b>			<b>Minimo di crediti riservati dall'ateneo (minimo da D.M. 30)</b>		
<b>Totale per la classe</b>		30 - 54	<b>Totale per la classe</b>		30 - 54

## Attività caratterizzanti

R&D

### L-26 Scienze e tecnologie alimentari

ambito disciplinare	settore	CFU
	AGR/02 Agronomia e coltivazioni erbacee AGR/03 Arboricoltura generale e coltivazioni arboree AGR/09 Meccanica agraria AGR/13 Chimica agraria AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari AGR/16 Microbiologia agraria AGR/17 Zootecnia generale e miglioramento genetico AGR/18 Nutrizione e alimentazione animale AGR/19 Zootecnia speciale	39 - 63 <b>cfu min 30</b>

### L-25 Scienze e tecnologie agrarie e forestali

ambito disciplinare	settore	CFU
Discipline economiche estimative e giuridiche.	AGR/01 Economia ed estimo rurale IUS/03 Diritto agrario IUS/14 Diritto dell'unione europea SECS-P/08 Economia e gestione delle imprese	9 - 21
	AGR/02 Agronomia e coltivazioni erbacee AGR/03 Arboricoltura generale e coltivazioni arboree AGR/04 Orticoltura e	

Discipline della produzione vegetale	floricoltura AGR/07 Genetica agraria AGR/13 Chimica agraria AGR/16 Microbiologia agraria	15 - 30		AGR/07 Genetica agraria AGR/11 Entomologia generale e applicata AGR/12 Patologia vegetale BIO/09 Fisiologia CHIM/01 Chimica analitica CHIM/07 Fondamenti chimici delle tecnologie CHIM/10 Chimica degli alimenti CHIM/11 Chimica e biotecnologia delle fermentazioni	
Discipline forestali ed ambientali		-		ING-IND/10 Fisica tecnica industriale ING-IND/11 Fisica tecnica ambientale ING-IND/22 Scienza e tecnologia dei materiali MED/42 Igiene generale e applicata MED/49 Scienze tecniche dietetiche applicate VET/01 Anatomia degli animali domestici VET/04 Ispezione degli alimenti di origine animale	21 - 30
Discipline della difesa	AGR/11 Entomologia generale e applicata AGR/12 Patologia vegetale VET/05 Malattie infettive degli animali domestici VET/06 Parassitologia e malattie parassitarie degli animali	6 - 21	Discipline della sicurezza e della valutazione degli alimenti		<b>cfu min 20</b>
Discipline delle scienze animali		-			
Discipline dell'ingegneria agraria, forestale e della rappresentazione	AGR/08 Idraulica agraria e sistemazioni idraulico-forestali AGR/09 Meccanica agraria AGR/10 Costruzioni rurali e territorio agroforestale AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari ICAR/06 Topografia e cartografia ICAR/15 Architettura del paesaggio	21 - 39		AGR/01 Economia ed estimo rurale IUS/03 Diritto agrario IUS/14 Diritto dell'unione europea SECS-P/01 Economia politica SECS-P/08 Economia e gestione delle imprese SECS-P/10 Organizzazione aziendale	9 - 21
Discipline delle tecnologie del legno		-	Discipline economiche e giuridiche		<b>cfu min 8</b>
<b>Minimo di crediti riservati dall'ateneo (minimo da D.M. 60)</b>		<b>60</b>			
<b>Totale per la classe</b>		60 - 111			<b>69</b>
			<b>Totale per la classe</b>		69 - 114

settori in comune tra le due classi selezionati nella presente proposta	CFU min	CFU max
SECS-S/01- Statistica		
MAT/04- Matematiche complementari		
MAT/02- Algebra		
AGR/02- Agronomia e coltivazioni erbacee		
AGR/07- Genetica agraria		
MAT/06- Probabilità e statistica matematica		
FIS/05- Astronomia e astrofisica		
MAT/05- Analisi matematica		
BIO/01- Botanica generale		
AGR/09- Meccanica agraria		
BIO/13- Biologia applicata		
BIO/02- Botanica sistematica		
CHIM/06- Chimica organica		
MAT/03- Geometria		
FIS/03- Fisica della materia		
MAT/08- Analisi numerica		
ING-INF/05- Sistemi di elaborazione delle informazioni		
IUS/14- Diritto dell'unione europea		
MAT/01- Logica matematica		
FIS/08- Didattica e storia della fisica		
FIS/06- Fisica per il sistema terra e per il mezzo circumterrestre	100	130
FIS/04- Fisica nucleare e subnucleare		
AGR/16- Microbiologia agraria		
AGR/11- Entomologia generale e applicata		
IUS/03- Diritto agrario		
FIS/01- Fisica sperimentale		
AGR/12- Patologia vegetale		
FIS/07- Fisica applicata (a beni culturali, ambientali, biologia e medicina)		
CHIM/03- Chimica generale ed inorganica		
AGR/15- Scienze e tecnologie alimentari		
BIO/05- Zoologia		

BIO/04- Fisiologia vegetale

BIO/03- Botanica ambientale e applicata

FIS/02- Fisica teorica modelli e metodi matematici

AGR/13- Chimica agraria

MAT/09- Ricerca operativa

SECS-P/08- Economia e gestione delle imprese

INF/01- Informatica

MAT/07- Fisica matematica

AGR/03- Arboricoltura generale e coltivazioni arboree

AGR/01- Economia ed estimo rurale

minimo crediti di base per la classe: L-25 Scienze e tecnologie agrarie e forestali	30 +	massimo crediti di base per la classe: L-25 Scienze e tecnologie agrarie e forestali	54 +
minimo crediti di base per la classe: L-26 Scienze e tecnologie alimentari	30 +	massimo crediti di base per la classe: L-26 Scienze e tecnologie alimentari	54 +
minimo crediti caratterizzanti per la classe: L-25 Scienze e tecnologie agrarie e forestali	60 +	massimo crediti caratterizzanti per la classe: L-25 Scienze e tecnologie agrarie e forestali	111 +
minimo crediti caratterizzanti per la classe: L-26 Scienze e tecnologie alimentari	69 -	massimo crediti caratterizzanti per la classe: L-26 Scienze e tecnologie alimentari	114 -
massimo dei crediti in comune:	130 =	minimo dei crediti in comune:	100 =
minimo dei crediti per attività di base e caratterizzanti	59	massimo dei crediti per attività di base e caratterizzanti	233

Attività affini  
RAD

ambito disciplinare	settore	CFU		minimo da D.M. per l'ambito
		min	max	
Attività formative affini o integrative	AGR/02 - Agronomia e coltivazioni erbacee			
	AGR/03 - Arboricoltura generale e coltivazioni arboree			
	AGR/09 - Meccanica agraria			
	AGR/13 - Chimica agraria	18	27	18
	AGR/15 - Scienze e tecnologie alimentari			
	AGR/16 - Microbiologia agraria			

**Totale Attività Affini**

18 - 27

**Altre attività**  
 R<sup>a</sup>D

ambito disciplinare		CFU min	CFU max
A scelta dello studente		12	18
Per la prova finale e la lingua straniera (art. 10, comma 5, lettera c)	Per la prova finale	6	9
	Per la conoscenza di almeno una lingua straniera	6	6
Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. c		-	
Ulteriori attività formative (art. 10, comma 5, lettera d)	Ulteriori conoscenze linguistiche	0	3
	Abilità informatiche e telematiche	0	3
	Tirocini formativi e di orientamento	9	15
	Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro	-	-
Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. d			
Per stages e tirocini presso imprese, enti pubblici o privati, ordini professionali		0	6

**Totale Altre Attività**

33 - 60

**Riepilogo CFU**  
 R<sup>a</sup>D

**CFU totali per il conseguimento del titolo**

**180**

Range CFU totali del corso

110 - 320

Comunicazioni dell'ateneo al CUN

R<sup>a</sup>D

Motivi dell'istituzione di più  $\frac{1}{2}$  corsi nella classe

R<sup>a</sup>D

Note relative alle attività  $\frac{1}{2}$  di base

R<sup>a</sup>D

Note relative alle altre attività  $\frac{1}{2}$

R<sup>a</sup>D

Motivazioni dell'inserimento nelle attività  $\frac{1}{2}$  affini di settori previsti dalla classe o Note attività  $\frac{1}{2}$  affini

R<sup>a</sup>D

(Settori della classe inseriti nelle attività affini e anche/già inseriti in ambiti di base o caratterizzanti : AGR/02 , AGR/03 , AGR/09 , AGR/13 , AGR/15 , AGR/16 , CHIM/01 , IUS/03 , MED/42 )

Fra le materie affini sono ricompresi settori scientifico disciplinari che compaiono in ambito caratterizzante. Questa scelta  $\frac{1}{2}$  stata dettata dalla necessità  $\frac{1}{2}$  di integrare il Corso di Laurea con conoscenze che spaziano dalla chimica del suolo alla agronomia generale, dalla biochimica agraria alla microbiologia con l'obiettivo di completare in maniera organica il profilo formativo del laureato in Viticoltura ed Enologia.

Note relative alle attività  $\frac{1}{2}$  caratterizzanti

R<sup>a</sup>D