



## 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:1565603</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>
<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.	LUCIFERO	Nicola	IUS/03	PA	1	Caratterizzante
2.	MATTII	Giovan Battista	AGR/03	PA	1	Caratterizzante
3.	MENGHINI	Silvio	AGR/01	PO	1	Caratterizzante
4.	MUGNAI	Laura	AGR/12	PO	1	Caratterizzante
5.	PARENTI	Alessandro	AGR/09	PA	1	Caratterizzante

6.	PICCHI	Monica	AGR/15	RU	1	Caratterizzante
7.	FIA	Giovanna	AGR/15	RU	1	Caratterizzante
8.	SCHIFF	Silvia	BIO/03	RU	1	Base
9.	SCOZZAFAVA	Gabriele	AGR/01	PA	1	Caratterizzante
10.	VIERI	Marco	AGR/09	PO	1	Caratterizzante
11.	DOMIZIO	Paola	AGR/15	RU	1	Caratterizzante

#### Rappresentanti Studenti

CALAMANDREI DANIELE daniele.calamandrei@stud.unifi.it  
 BINI ELEONORA eleonora.bini@stud.unifi.it

#### Gruppo di gestione AQ

Eleonora Bini  
 Lisa Granchi  
 Laura Mugnai  
 Marzia Cristiana Rosi  
 Silvia Schiff  
 Marco Vieri

#### Tutor

Monica PICCHI  
 Marco FRAGAI  
 Giovan Battista MATTII



### Il Corso di Studio in breve

13/05/2020

Il CdS in Viticoltura ed Enologia Ã 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 Ã stato modificato in ottemperanza alle disposizioni di legge (DM 509/99 e DM 270/04), tuttavia la struttura portante Ã rimasta invariata. Il buon impatto complessivo sul mondo del lavoro e sulle parti interessate Ã testimoniato dal numero di iscritti sempre fra i piÃ¹ elevati all'interno delle offerte formative della attuale Scuola di Agraria. Il percorso formativo Ã 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 sostenibilitÃ e gli aspetti igienico sanitari, e la classe L-26 per una visione completa delle attivitÃ e delle problematiche della produzione enologica, nonchÃ© la capacitÃ di intervenire con misure atte a garantire la sicurezza, la qualitÃ e la salubritÃ 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) dÃ 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 dÃ accesso all'esame di stato per agronomo junior ([www.agronomiforestalifi.it](http://www.agronomiforestalifi.it)).

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

Link: <https://www.viticolturaenologia.unifi.it/vp-145-presentazione-del-corso.html>



QUADRO A1.a

**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 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)**

13/05/2020

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 alla pagina web Organizzazione del CdS) 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.

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 il 18 settembre 2019 presso l'Aula Magna del DiSAAA dell'Università di Pisa, 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 arrivando all'approvazione di un documento sui "saperi minimi" per i Corsi di Laurea triennali in Viticoltura ed Enologia (vedi allegato).



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

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

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.



QUADRO A3.b

Modalità di ammissione

L'iscrizione al corso di studio Ã¨ 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 capacitÃ  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 sarÃ  ostativo ai fini dell'immatricolazione. Il test di autovalutazione consisterÃ  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 attivitÃ  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 modalitÃ  organizzativa prevista per le attivitÃ  formative di recupero Ã¨ 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 capacitÃ  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.



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, nonchÃ© 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 sostenibilitÃ  e gli aspetti igienico-sanitari, e ai problemi del territorio agrario;
- possedere una visione completa delle attivitÃ  e delle problematiche dalla produzione al consumo dei prodotti vitivinicoli, nonchÃ© la capacitÃ  di intervenire con misure atte a garantire la sicurezza, la qualitÃ  e la salubritÃ  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 qualitÃ  e dell'igiene.

Inoltre, i laureati nei Corsi di Laurea L-25 e L-26 devono conoscere i principi e gli ambiti delle attivitÃ  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 Ã¨ collegato a tutti gli altri. Il Corso si propone di fornire allo studente conoscenze ed esperienze pratiche riassumibili in tre principali aree:

- â€¢ conoscere l'uva e il vino (chimica, biochimica, biologia viticola, microbiologia, analisi sensoriale);
- â€¢ conoscere i processi produttivi (dal vigneto alla cantina e al mercato)

â€¢ conoscere l'azienda e l'impresa (economia aziendale, sistemi di qualit ).

Il nuovo Corso di Studio ,   stato progettato con lo scopo di rendere pi  efficace l'offerta didattica alla luce dell'esperienza maturata con il corso di Viticoltura ed enologia. L'esigenza di formare laureati che svolgono attivit  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 perch    disciplinato per legge, sia perch  il suo impegno   prettamente a carattere verticale lungo la filiera del settore e quindi molto circoscritto.

Il mondo del lavoro che ruota intorno alla vitivinicoltura ha necessit  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 attivit  formative sono suddivise in semestri e l'inizio del III anno   destinato alle attivit  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 RAD	Conoscenza e comprensione, e Capacit� di applicare conoscenza e comprensione: Sintesi		
<b>Conoscenza e capacit� di comprensione</b>			
<b>Capacit� di applicare conoscenza e comprensione</b>			

▶ QUADRO A4.b.2	Conoscenza e comprensione, e Capacit� di applicare conoscenza e comprensione: Dettaglio		
<b>Area delle discipline di base e propedeutiche</b>			
<b>Conoscenza e comprensione</b>			
<p>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.</p>			
<p>Il laureato in Viticoltura ed Enologia dovr� , 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.</p>			
<p>Le conoscenze e le capacit� di comprensione sono acquisite attraverso la frequenza degli insegnamenti che prevedono, oltre alla formazione teorica, anche esercitazioni in laboratorio.</p>			
<p>La verifica delle conoscenze e della capacit� di comprensione viene effettuata tramite gli esami finali (scritti e/o orali), e attraverso prove in itinere.</p>			

## 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 d'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'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 seminari.

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 Ã" progettato perchÃ© 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 qualitÃ  dell'uva e del vino.

In particolare nel corso di studi gli studenti:

-devono acquisire la capacitÃ  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 attivitÃ  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 attivitÃ  di gruppo interdisciplinari (laboratori, esercitazioni fuori sede collegiali, gruppi di discussione). La stessa prova finale potrÃ  implementare nello studente la sua autonomia di giudizio.

Il raggiungimento dell'obiettivo formativo sarÃ  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 attivitÃ  di gruppo.

**Abilità comunicative**

Il Corso di Laurea in Viticoltura ed Enologia Ã" progettato perchÃ© 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 ComunitÃ  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 abilitÃ  relazionali maturate durante stage e tirocini scaturiranno dalle relazioni predisposte dai tutor all'uopo nominati.

Il Corso di Laurea in Viticoltura ed Enologia Ã" progettato perchÃ© i suoi laureati possiedano gli strumenti cognitivi di base per l'aggiornamento continuo delle conoscenze dello specifico settore e le capacitÃ  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 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 sarà espressa in centodecimali, 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 sarà 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, 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 sarà espressa in centodecimali 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: <https://www.viticulturaenologia.unifi.it/vp-145-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>	MATASSINI CAMILLA <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>	DALLA MARTA ANNA <a href="#">CV</a>	RD	6	48
6.	MAT/05 MAT/05	Anno di corso 1	MATEMATICA <a href="#">link</a>	CALAMAI SIMONE <a href="#">CV</a>	RD	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 di orientamento presso l'Ateneo di Firenze sono in parte organizzate a livello centrale (Ateneo) e in parte <sup>15/05/2020</sup> autonomamente, da ciascuna delle Scuole dell'Ateneo.

Le attività 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 è 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 à 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:

Scuola estiva di orientamento (Summer School): si articola in diversi percorsi che permettono agli studenti di misurarsi con differenti tematiche di studio attraverso seminari e workshop, approfondire e potenziare le motivazioni della scelta, prepararsi alle prove di ammissione o a quelle di verifica delle conoscenze in ingresso. I percorsi rappresentano un'ottima possibilità per gli studenti di entrare in modo attivo nella realtà universitaria a pochi giorni dall'inizio delle lezioni formandosi su tematiche attuali e preparandosi ad affrontare il primo anno che, essendo di transizione, è il più sfidante. La Summer School AGRIS.MART si è svolta dal 26 al 29/08/2019 presso il Polo Didattico di Novoli.

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 gli Open Day si sono svolti il 05/12/2019 e il 21/02/2020. 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>): 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.

Conosci UNIFI: 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 (<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. 2020/2021 l'evento si svolgerà il 09/07/2020 presso il Rettorato. Nella serata dedicata alla presentazione dell'Offerta formativa 2020/21, le giovani matricole hanno 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, per quest'anno accademico si è svolto il 16/10/2019. 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 Ã dedicato al colloquio con le matricole per favorire il processo di accoglienza e quindi l'inserimento nel contesto della vita universitaria fiorentina.

SarÃ matricola: Ã un percorso di orientamento, promosso all'interno del progetto di Alternanza Scuola-UniversitÃ , 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>). Per quest'anno accademico si Ã svolto dal 04 al 07/11/2019.

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'attivitÃ 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 professionalitÃ 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 Ã intervenuta con il Delegato presso il Liceo Copernico di Prato ed il Liceo Gramsci di Firenze. 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' Ã la struttura della Scuola etc. e tutto ciÃ che concerne l'immatricolazione e le iscrizioni ai test, esami e tutte le possibilitÃ 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 potrÃ 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 Ã 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-UniversitÃ . I percorsi sono riconducibili alle diverse aree disciplinari presenti all'interno dell'Ateneo fiorentino e rientrano nell'ambito del progetto di Alternanza Scuola-UniversitÃ promosso a livello universitario mediante un protocollo d'intesa quadriennale (2013-2017) tra USR e le tre UniversitÃ generaliste di Firenze, Pisa e Siena. Ricadono in questo progetto le attivitÃ riferibili agli eventi: SarÃ matricola, Campus Lab e Project Lab.

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

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

Pdf inserito: [visualizza](#)



QUADRO B5

Orientamento e tutorato in itinere

Il servizio di orientamento e tutorato in itinere, svolto dalla Scuola di Agraria e dai Corsi di Studio persegue gli obiettivi di: 24/09/2019  
fornire informazioni generali sull'organizzazione logistica, burocratica e amministrativa della Scuola e dell'UniversitÃ 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, propedeuticit  , elaborato finale, tesi di laurea) o liberamente proponibili, aiutandolo a sviluppare la capacit  di organizzare, percorrere e correggere un percorso formativo, mediante l'approfondimento dei criteri e delle modalit  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 Universit  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 attivit  volte a contrastare la dispersione studentesca e a favorire il regolare percorso formativo da parte degli studenti.

L'attivit  di tutorato   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 pi  specificatamente il passaggio dalla Laurea triennale alla Laurea magistrale. Durante l'incontro sono fornite importanti indicazioni sulle modalit  di accesso alla laurea magistrale con illustrazione dei percorsi formativi.

Ad integrazione delle attivit  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 utilit  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)**

24/09/2019

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   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 modalit  del tirocinio. Il tirocinio curriculare ha finalit  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 pu  essere anche non finalizzato all'acquisizione di crediti formativi universitari (CFU), purch  effettuato nell'ambito di un percorso di studi. La durata del tirocinio   proporzionata al numero di CFU

previsti nel piano di studi e in ogni caso non pu  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   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: luned , mercoled  dalle ore 10.00 alle ore 12.00; marted  dalle ore 15.00 alle ore 16.30.

Link inserito: <http://www.agraria.unifi.it/ls-8-tirocini-e-stage.html>



*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, giovent  e sport per il periodo 2014-2020. Il programma   incentrato su tre attivit  chiave, trasversali ai diversi settori: Mobilit  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 mobilit  degli studenti, prevista nell'ambito dell'attivit  Key Action 1,   suddivisa in: mobilit  per studio e mobilit  per tirocinio traineeship (ex mobilit  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 altresı di fornire un supporto alla mobilit  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: luned , mercoled  dalle ore 10.00 alle ore 12.00; venerd  dalle ore 15.00 alle ore 16.30.

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

per Erasmus+ Mobilit  per studio (procedura online):

<https://ammissioni.unifi.it/DESTINATION/2020/EROS/101221/>

per Erasmus+ Mobilit  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 mobilit  Internazionale per studio nei Paesi Extra-UE, con le stesse modalit  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 9 universit  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

15/05/2020

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.

Nell'ambito del Career service la Scuola di Agraria in collaborazione con AIDA (Associazione Italiana di Agroecologia) ha organizzato in data 15/11/2019 un Workshop dal titolo Agroecologia per l'agricoltura biologica presso l'Aula Magna della stessa Scuola di Agraria, rivolto agli studenti e ai laureati dei corsi di laurea triennali e magistrali della Scuola.

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 Ã" 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 modalitÃ del tirocinio. In particolare, il tirocinio non curriculare Ã" 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. PuÃ² 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 Ã" 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>) Ã" 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) FacoltÃ di Agraria, insieme a varie associazioni di categoria, ordini e collegi professionali, imprese, UniversitÃ 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>

Pdf inserito: [visualizza](#)

▶ QUADRO B5

Eventuali altre iniziative

24/09/2019

▶ QUADRO B6

Opinioni studenti

02/09/2020

Link inserito: <https://valmon.disia.unifi.it/sisvalidat/report.php?At=unifi&anno=2019&keyf=101221&keyc=B022&az=a&t=r1>

▶ QUADRO B7

Opinioni dei laureati

25/09/2020

Link inserito:

<http://www2.almalaurea.it/cgi-php/universita/statistiche/stamp.php?versione=2019&annoprofilo=2020&annooccupazione=2019&cor>



▶ QUADRO C1

Dati di ingresso, di percorso e di uscita

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Report dalla Banca Dati di Ateneo

▶ QUADRO C2

Efficacia Esterna

25/09/2020

Link inserito:

<http://www2.almalaura.it/cgi-php/universita/statistiche/stamp.php?versione=2019&annoprofilo=2020&annooccupazione=2019&co>

▶ QUADRO C3

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

11/09/2020

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

Link inserito: [http://valmon2.disia.unifi.it/sisTirocini/f\\_2\\_2020.html](http://valmon2.disia.unifi.it/sisTirocini/f_2_2020.html)



22/06/2020

L'adozione di un Sistema Qualita' rappresenta per l'Ateneo fiorentino una decisione strategica che coinvolge tutti, a tutti i livelli, con lo scopo di migliorare la prestazione complessiva di UniFI negli ambiti istituzionali della formazione superiore, della ricerca e terza missione, e dell'organizzazione nel suo complesso.

E' compito degli Organi di governo dell'Ateneo - Rettore, Direttore Generale, Consiglio di Amministrazione, Senato Accademico- definire la politica per l'Assicurazione della Qualita' e i relativi obiettivi. Agli Organi di Governo compete anche la promozione della politica e degli obiettivi nei confronti dell'intera organizzazione, secondo una logica di consapevolezza, condivisione e massimo coinvolgimento. Gli Organi assumono potere decisionale in merito alla eventuale ridefinizione del sistema di gestione per la qualita', alle azioni relative alla politica, agli obiettivi e al miglioramento in funzione della valutazione periodica dei risultati del sistema di AQ, delle informazioni e indicazioni del Presidio della Qualita' di Ateneo (PQA), degli esiti delle attivita' svolte dal Nucleo di Valutazione (NuV) e delle Commissioni Paritetiche Docenti- Studenti (CPDS), quest'ultime organizzate a livello di Scuola.

In una logica di AQ, gli Organi hanno deliberato (SA del 24 gennaio 2020 e DR n.207/25717 del 11 febbraio 2020) la costituzione dell'attuale Presidio della Qualita', struttura operativa con compiti attribuiti dagli Organi stessi in accordo anche con quanto previsto dalla Linee Guida ANVUR AVA. In tal senso il PQA svolge funzioni di accompagnamento, supporto, attuazione delle politiche di AQ di Ateneo e dei relativi obiettivi per la didattica, la ricerca e la terza missione, promuove la cultura per la qualita', svolge attivita' 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. Il PQA organizza, inoltre, attivita' di informazione/formazione per il personale a vario titolo coinvolto nel sistema di AQ, compresa la componente studentesca, svolge attivita' di auditing interno sull'organizzazione della formazione e la ricerca, organizza e sovrintende ad ulteriori iniziative in tema di attuazione delle politiche di AQ ricollegabili alle attivita' istituzionali di Ateneo. Il PQA stabilisce e controlla il rispetto dei tempi di attuazione delle procedure per l'AQ e verifica i contenuti dei documenti richiesti da ANVUR-AVA (SUA CdS, documenti di Riesame, Schede di monitoraggio dei CdS, SUA RD, Relazioni annuali delle CPDS, ecc.). Il PQA si interfaccia con le strutture interne dell'organizzazione di Ateneo, essenzialmente le strutture per la didattica e la ricerca (CdS, Dipartimenti e Scuole, loro delegati per l'AQ) con lo scopo di svolgere funzioni di promozione, sorveglianza e monitoraggio del miglioramento continuo della qualita' e di supporto all'organizzazione della AQ. Il PQA contribuisce alla gestione dei flussi informativi e documentali a supporto dei processi di assicurazione della qualita', con particolare attenzione a quelli da e verso gli Organi di governo, il NuV, le CPDS, i Dipartimenti, le Scuole ed i CdS. Il Presidio della Qualita' redige una Relazione annuale sul suo operato e relaziona gli Organi sullo stato di implementazione dei processi di AQ, sui risultati conseguiti e sulle iniziative da intraprendere.

Al Nucleo di Valutazione (NuV), organo di Ateneo (Statuto, art.17), competono le funzioni (Leggi 537/93, 370/99 e 240/2010) di valutazione interna relativamente alla gestione amministrativa, alle attivita' didattiche e di ricerca, agli interventi di sostegno al diritto allo studio, attraverso la verifica del corretto utilizzo delle risorse pubbliche, dell'imparzialita' e del buon andamento dell'azione amministrativa, della produttivita' della didattica e della ricerca. In aggiunta alla Legge 240/2010 il DM 987/16 attribuisce al NuV 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 NuV accerta la persistenza dei requisiti quantitativi e qualitativi per l'accreditamento iniziale e periodico dei CdS e della Sede (Ateneo). Il NuV si configura come organo di valutazione interna di Ateneo e come tale si interfaccia con gli Organi di governo ed il Presidio della qualita'. In tal senso effettua un'adeguata e documentata attivita' annuale di controllo ed indirizzo dell'AQ da cui risultano pareri, raccomandazioni ed indicazioni nei confronti del PQA e degli Organi di governo di Ateneo. Sono interlocutori esterni del NuV il MUR ed l'ANVUR.

L'organizzazione del sistema di AQ di Ateneo coinvolge anche le strutture operative: Dipartimenti, Scuole, CdS. A livello di Scuola, intesa come struttura di raccordo e coordinamento dell'offerta formativa (Statuto, art.30), e' presente la CPDS

Commissione Paritetica Docenti-Studenti (Statuto, art.31 et al.) quale osservatorio permanente sulle attività didattiche. Informazioni su composizione, funzioni e compiti della CPDS sono riportate di seguito. Preme qui sottolineare il ruolo di valutazione svolto dalla Commissione relativamente all'offerta formativa della Scuola in cui essa è incardinata e ai servizi agli studenti, ruolo valutativo che per certi aspetti si ricollega a quello svolto dal NuV a livello gerarchico più elevato. L'attività della CPDS si concretizza con una Relazione annuale trasmessa al NuV e agli Organi di governo, oltre che al PQA in qualità di struttura di supporto. L'Ateneo considera la Relazione annuale della CPDS un punto cardine del processo di AQ per la didattica e del miglioramento continuo dell'offerta formativa e dei servizi agli studenti. La relazione costituisce un elemento essenziale per la procedura di Riesame Ciclico dei CdS e deve essere discussa e recepita nei contesti collegiali (es. Consiglio di Corso di Studio, Consiglio di Dipartimento, Consiglio di Scuola).

A livello di Corso di studio (o gruppi di CdS) il sistema di AQ prevede la costituzione di una specifica commissione, denominata Gruppo di Riesame (GdR), comprendente la componente studentesca, con compiti di autovalutazione dell'offerta formativa erogata dal CdS. L'attività svolta, opportunamente documentata, mira al miglioramento della didattica e dei servizi agli studenti. In una logica di sistema, il CdS si uniforma alle politiche e agli obiettivi, sia strategici che operativi, definiti a livello di Ateneo. Il Responsabile (Presidente) del GdR si raccorda con il Referente di Scuola per la qualità ed il Consiglio di CdS. L'attività del GdR è documentata attraverso gli esiti delle riunioni effettuate nel corso dell'anno e, soprattutto, da riunioni ad hoc per l'analisi delle Schede di Monitoraggio Annuale (SMA) e la predisposizione del Rapporto di Riesame Ciclico.

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 è, come noto, incardinata nei Dipartimenti i quali, sul fronte della ricerca ed il trasferimento tecnologico, sono impegnati periodicamente nella redazione di un documento di sintesi: la Relazione annuale dipartimentale. In attesa della revisione da parte di ANVUR della SUA-RD, l'Ateneo ha predisposto una forma di presentazione dei risultati sulla base delle indicazioni ANVUR (e quindi anche delle recenti Linee Guida ANVUR per la Terza missione) e di esigenze di Ateneo per la valutazione di efficienza ed efficacia degli obiettivi perseguiti dal Dipartimento. Dettagli sull'Organizzazione di Ateneo per l'AQ sono presenti nelle pagine del Presidio Qualità : [https://www.unifi.it/upload/sub/quality/assicurazione\\_qualita/15\\_AQ.pdf](https://www.unifi.it/upload/sub/quality/assicurazione_qualita/15_AQ.pdf)



QUADRO D2

Organizzazione e responsabilità della AQ a livello del Corso di Studio

15/05/2020

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

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

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 del corretto svolgimento della valutazione interna e ne riporta gli esiti nel Consiglio di CdS. Ciò 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 è 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 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.viticulturaenologia.unifi.it/vp-153-qualita-del-corso-e-valutazione.html>

13/05/2020

Relativamente alla Qualità del CdS vengono effettuate verifiche continue durante l'anno prevedendo sempre all'OdG di ciascun CCdS il punto "Qualità del CdS". In seguito alle criticità emerse in queste occasioni e nelle attività di riesame, sono state programmate le seguenti azioni di miglioramento:

- Offerta formativa: Riorganizzazione degli insegnamenti del primo anno:

â€¢ Analisi dei programmi degli insegnamenti di Matematica, Fisica e Chimica generale, inorganica ed organica in funzione delle competenze richieste dagli insegnamenti caratterizzanti. â 1 anno.

- Valutazione della qualità da parte degli studenti:

â€¢ Predisposizione di un'indagine complementare alla valutazione della didattica e raccolta di informazioni specifiche al CdS.

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

â€¢ 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

([https://www.viticulturaenologia.unifi.it/upload/sub/didattica/stage%20e%20tirocini/Copia%20di%20LISTA%20AZIENDE\\_30\\_luglio\\_](https://www.viticulturaenologia.unifi.it/upload/sub/didattica/stage%20e%20tirocini/Copia%20di%20LISTA%20AZIENDE_30_luglio_)

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

â€¢ Obiettivo conseguibile con il consolidamento dell'attività dei tutor di Ateneo (in particolare Dottorandi) per la progressione delle carriere. â 1 anno

- Maggiore frequenza delle riunioni con il Comitato di Indirizzo

â€¢ Obiettivo conseguibile con la organizzazione di riunioni con i componenti del Comitato di Indirizzo. â 1 anno.

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

â€¢ Predisposizione di un elenco di corsi consigliati e raccomandati dal Comitato di Indirizzo e pubblicati sul sito web del CdS â 1 anno

(<https://www.viticulturaenologia.unifi.it/upload/sub/Elenco%20Corsi%20x%20attivit%C3%A0%C2%A0%20a%20libera%20scelta.pdf>

- Riesame annuale delle interazioni tra i programmi degli insegnamenti.

Tavoli di lavoro per aree di interazione disciplinare â annuale

- Riesame del Syllabus degli insegnamenti del CdS

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

- Miglioramento infrastrutture: aule, mensa;

â€¢ Porre costante attenzione ad ogni soluzione che migliori le condizioni di accoglienza.

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

â€¢ Curare la programmazione delle attività a livello di singoli corsi ma anche di Dipartimento (fondi) e di Scuola.

- Valutazione della didattica a distanza per alcune categorie di studenti (es. studenti lavoratori, fuori sede, etc.):

â€¢ Obiettivo conseguibile con contatti fra il referente per la qualità del CdS ed il servizio informatico di Ateneo (SIAF). â 1 anno.

29/06/2020

L'attività di Riesame del sistema di Assicurazione della Qualità "Ã" condotta a diversi livelli.

A livello di Ateneo il contributo è fornito prevalentemente dal Presidio della Qualità il quale, nel ruolo di struttura operativa, svolge funzioni

di accompagnamento, supporto, attuazione delle politiche di AQ di Ateneo e dei relativi obiettivi per la didattica, la ricerca e la terza missione.

Gli esiti dell'attività di monitoraggio sviluppata dal Presidio costituiscono l'input per l'individuazione delle aree di miglioramento e del processo

di revisione. In logica di sistema, il riesame viene poi svolto dal CdS ogni anno. Nell'ambito di tale attività rientra l'analisi critica degli indicatori

presenti nelle Schede di Monitoraggio Annuale (SMA). In tal senso l'attività 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 eventualmente emerse.

Come da indicazione ANVUR, non è 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 potrà essere previsto un Riesame 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 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>
<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

N.	COGNOME	NOME	SETTORE	QUALIFICA	PESO	TIPO SSD	Incarico didattico
1.	LUCIFERO	Nicola	IUS/03	PA	1	Caratterizzante	1. LEGISLAZIONE VITIVINICOLA
2.	MATTII	Giovan Battista	AGR/03	PA	1	Caratterizzante	1. VITICOLTURA GENERALE
3.	MENGHINI	Silvio	AGR/01	PO	1	Caratterizzante	1. MARKETING VITIVINICOLO
4.	MUGNAI	Laura	AGR/12	PO	1	Caratterizzante	1. PATOLOGIA VITICOLA
5.	PARENTI	Alessandro	AGR/09	PA	1	Caratterizzante	1. IMPIANTISTICA ENOLOGICA
6.	PICCHI	Monica	AGR/15	RU	1	Caratterizzante	1. ANALISI SENSORIALE DELLE UVE E DEI VINI

7.	FIA	Giovanna	AGR/15	RU	1	Caratterizzante	1. PROCESSI ENOLOGICI
8.	SCHIFF	Silvia	BIO/03	RU	1	Base	1. BIOLOGIA E FISIOLOGIA VEGETALE
9.	SCOZZAFAVA	Gabriele	AGR/01	PA	1	Caratterizzante	1. ECONOMIA AZIENDALE
10.	VIERI	Marco	AGR/09	PO	1	Caratterizzante	1. INGEGNERIA DELLE PRODUZIONI VITICOLE
11.	DOMIZIO	Paola	AGR/15	RU	1	Caratterizzante	1. STABILIZZAZIONE E CONDIZIONAMENTO DEI VINI

✓ 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
Bini	Eleonora
Granchi	Lisa
Mugnai	Laura
Rosi	Marzia Cristiana
Schiff	Silvia
Vieri	Marco



## Tutor

COGNOME	NOME	EMAIL	TIPO
PICCHI	Monica		
FRAGAI	Marco		
MATTII	Giovan Battista		

## ► 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

Sede del corso: - FIRENZE	
Data di inizio dell'attività didattica	14/09/2020
Studenti previsti	120

## ► 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 "la trasformazione dell'omonimo CdS preesistente, con un percorso di certificazione CRUI già avviato nel 2005-06 per un primo recepimento dei criteri del DM270. Il Comitato di Indirizzo di Facoltà 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 andrà 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. È 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

**i** 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 21 febbraio 2020 **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 "La trasformazione dell'omonimo CdS preesistente, con un percorso di certificazione CRUI già avviato nel 2005-06 per un primo recepimento dei criteri del DM270. Il Comitato di Indirizzo di Facoltà 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 andrà 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. È 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&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 e gli aspetti igienico-sanitari e la 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 o 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), o a quella di agronomo.



Sintesi del parere del comitato regionale di coordinamento

R<sup>a</sup>D

Offerta didattica erogata

	coorte	CUIN	insegnamento	settori insegnamento	docente	settore docente	ore di didattica assistita
1	2018	102000541	<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	2020	102004173	<b>BIOLOGIA E FISILOGIA VEGETALE</b> <i>semestrale</i>	BIO/03	<b>Docente di riferimento</b> Silvia SCHIFF <i>Ricercatore confermato</i>	BIO/03	72
3	2020	102004174	<b>CHIMICA GENERALE E INORGANICA</b> <i>semestrale</i>	CHIM/03	Marco FRAGAI <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	CHIM/03	48
4	2020	102004175	<b>CHIMICA ORGANICA</b> <i>semestrale</i>	CHIM/06	Camilla MATASSINI <i>Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-a L. 240/10)</i>	CHIM/06	48
5	2019	102001966	<b>ECONOMIA AZIENDALE</b> (modulo di ECONOMIA E LEGISLAZIONE VITIVINICOLA) <i>semestrale</i>	AGR/01	<b>Docente di riferimento</b> Gabriele SCOZZAFAVA <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	AGR/01	48
6	2019	102001968	<b>ENTOMOLOGIA VITICOLA</b> <i>semestrale</i>	AGR/11	Marzia Cristiana ROSI <i>Ricercatore confermato</i>	AGR/11	48
7	2020	102004176	<b>FISICA</b> <i>semestrale</i>	FIS/03	Silvio SCIORTINO <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	FIS/03	48
8	2020	102004177	<b>GESTIONE ECOLOGICA ED AGRONOMICA DEL VIGNETO</b> <i>semestrale</i>	AGR/02	Anna DALLA MARTA <i>Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-b L. 240/10)</i>	AGR/02	48
9	2018	102000542	<b>IMPIANTISTICA ENOLOGICA</b> <i>semestrale</i>	AGR/09	<b>Docente di riferimento</b> Alessandro PARENTI <i>Professore Associato confermato</i>	AGR/09	48
10	2019	102001969	<b>INGEGNERIA DELLE PRODUZIONI VITICOLE</b> <i>semestrale</i>	AGR/09	<b>Docente di riferimento</b> Marco VIERI <i>Professore Ordinario</i>	AGR/09	72
			<b>LEGISLAZIONE</b>		<b>Docente di</b>		

11	2019	102001970	<b>VITIVINICOLA</b> (modulo di ECONOMIA E LEGISLAZIONE VITIVINICOLA) <i>semestrale</i>	IUS/03	<b>riferimento</b> Nicola LUCIFERO <i>Professore Associato</i> (L. 240/10)	IUS/03	24
12	2018	102000543	<b>MARKETING VITIVINICOLO</b> <i>semestrale</i>	AGR/01	<b>Docente di riferimento</b> Silvio MENGHINI <i>Professore Ordinario</i>	AGR/01	48
13	2020	102004178	<b>MATEMATICA</b> <i>semestrale</i>	MAT/05	Simone CALAMAI <i>Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-b</i> L. 240/10)	MAT/03	48
14	2020	102004179	<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</i> L. 240/10)	CHIM/01	48
15	2019	102001972	<b>MICROBIOLOGIA GENERALE</b> (modulo di MICROBIOLOGIA ENOLOGICA) <i>semestrale</i>	AGR/16	Carlo VITI <i>Professore Associato</i> (L. 240/10)	AGR/16	48
16	2019	102001973	<b>MICROBIOLOGIA SPECIALE</b> (modulo di MICROBIOLOGIA ENOLOGICA) <i>semestrale</i>	AGR/16	Lisa GRANCHI <i>Professore Associato</i> <i>confermato</i>	AGR/16	48
17	2018	102000544	<b>PATOLOGIA VITICOLA</b> <i>semestrale</i>	AGR/12	<b>Docente di riferimento</b> Laura MUGNAI <i>Professore Ordinario</i> (L. 240/10)	AGR/12	72
18	2019	102001974	<b>PROCESSI ENOLOGICI</b> <i>semestrale</i>	AGR/15	<b>Docente di riferimento</b> Giovanna FIA <i>Ricercatore</i> <i>confermato</i>	AGR/15	72
19	2018	102000545	<b>STABILIZZAZIONE E CONDIZIONAMENTO DEI VINI</b> <i>semestrale</i>	AGR/15	<b>Docente di riferimento</b> Paola DOMIZIO <i>Ricercatore</i> <i>confermato</i>	AGR/15	56
20	2018	102000545	<b>STABILIZZAZIONE E CONDIZIONAMENTO DEI VINI</b> <i>semestrale</i>	AGR/15	Valentina CANUTI <i>Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-a</i> L. 240/10)	AGR/15	16
21	2018	102000546	<b>TECNICA VITICOLA</b> <i>semestrale</i>	AGR/03	Elisa MASI <i>Professore Associato</i> (L. 240/10)	AGR/03	48
22	2019	102001975	<b>VITICOLTURA GENERALE</b> <i>annuale</i>	AGR/03	<b>Docente di riferimento</b> Giovan Battista	AGR/03	96

MATTII  
*Professore Associato  
confermato*

---

ore totali 1152

---



Attività di base

L-25 Scienze e tecnologie agrarie e forestali				L-26 Scienze e tecnologie alimentari			
ambito disciplinare	settore	CFU	CFU Rad	ambito disciplinare	settore	CFU	CFU Rad
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	FIS/03 Fisica della materia <i>FISICA (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		MAT/05 Analisi matematica <i>MATEMATICA (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>		cfu min 8
Discipline chimiche	CHIM/03 Chimica generale ed inorganica <i>CHIMICA GENERALE E INORGANICA (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>	12	9 - 18	Discipline chimiche	CHIM/03 Chimica generale ed inorganica <i>CHIMICA GENERALE E INORGANICA (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>	12	9 - 18
	CHIM/06 Chimica organica <i>CHIMICA ORGANICA (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>		cfu min 8		CHIM/06 Chimica organica <i>CHIMICA ORGANICA (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>		cfu min 8
Discipline biologiche	BIO/03 Botanica ambientale e applicata <i>BIOLOGIA E FISIOLOGIA VEGETALE (1 anno) - 9 CFU - semestrale - obbl</i>	9	9 - 15	Discipline biologiche	BIO/03 Botanica ambientale e applicata <i>BIOLOGIA E FISIOLOGIA VEGETALE (1 anno) - 9 CFU - semestrale - obbl</i>	9	9 - 15
			cfu min 8				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>		<b>33</b>	<b>30 - 54</b>	<b>Totale per la classe</b>		<b>33</b>	<b>30 - 54</b>

## Attività caratterizzanti

L-25 Scienze e tecnologie agrarie e forestali				L-26 Scienze e tecnologie alimentari			
ambito disciplinare	settore	CFU	CFU Rad	ambito disciplinare	settore	CFU	CFU Rad
Discipline economiche estimative e giuridiche.	AGR/01 Economia ed estimo rurale <i>ECONOMIA AZIENDALE (2 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>	12	9 - 21	Discipline della tecnologia alimentare	AGR/03 Arboricoltura generale e coltivazioni arboree <i>VITICOLTURA GENERALE (2 anno) - 12 CFU - annuale - obbl</i>	51	39 - 63 cfu min 30
	<i>ECONOMIA E LEGISLAZIONE VITIVINICOLA (2 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>				AGR/09 Meccanica agraria <i>INGEGNERIA DELLE PRODUZIONI VITICOLE (2 anno) - 9 CFU - semestrale - obbl</i>		
	<i>MARKETING VITIVINICOLO (3 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>				<i>IMPIANTISTICA ENOLOGICA (3 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>		
Discipline della produzione vegetale	AGR/02 Agronomia e coltivazioni erbacee <i>GESTIONE ECOLOGICA ED AGRONOMICA DEL VIGNETO (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>	24	15 - 30	AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari <i>PROCESSI ENOLOGICI (2 anno) - 9 CFU - semestrale - obbl</i>	51	39 - 63 cfu min 30	
	AGR/03 Arboricoltura generale e coltivazioni arboree <i>VITICOLTURA GENERALE (2 anno) - 12 CFU - annuale - obbl</i>			<i>ANALISI SENSORIALE DELLE UVE E DEI VINI (3 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>			
	<i>TECNICA VITICOLA (3 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>			<i>STABILIZZAZIONE E CONDIZIONAMENTO DEI VINI (3 anno) - 9 CFU - semestrale - obbl</i>			
	AGR/11 Entomologia generale e applicata <i>ENTOMOLOGIA VITICOLA (2 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>			AGR/11 Entomologia generale e applicata <i>ENTOMOLOGIA VITICOLA (2 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>			



AGR/11- Entomologia generale e applicata	130	100 - 130
AGR/12- Patologia vegetale		
AGR/15- Scienze e tecnologie alimentari		
BIO/03- Botanica ambientale e applicata		
CHIM/03- Chimica generale ed inorganica		
CHIM/06- Chimica organica		
FIS/03- Fisica della materia		
MAT/05- Analisi matematica		
<b>Totale Attività Comuni</b>	<b>130</b>	<b>100 - 130</b>

Attività affini	settore	CFU Ins	CFU Off	CFU Rad
Attività formative affini o integrative	AGR/02 Agronomia e coltivazioni erbacee	48	21 L-26 27	18 - 27 min 18
	↳ <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>			
	↳ <i>MICROBIOLOGIA GENERALE (2 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>			
	↳ <i>MICROBIOLOGIA SPECIALE (2 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>			
	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 - 27	18 - 27

Altre attività		CFU	CFU Rad
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 attività formative (art. 10, comma 5, lettera d)	Ulteriori conoscenze linguistiche	-	0 - 3
	Abilità informatiche e telematiche	-	0 - 3
	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>		<b>36</b>	<b>33 - 60</b>

**CFU totali per il conseguimento del titolo**

**180**

**CFU totali inseriti**

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  <b>cfu min 8</b>
	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	
	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  <b>cfu min 8</b>
	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	
	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 settori NON appaia alla classifica accademica ai CFU minimi e massimi fra i pareri quadrati sono indicati i CFU riservati ai settori appaia alla classifica

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-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	

L-26 Scienze e tecnologie alimentari

ambito disciplinare	settore	CFU
Discipline della tecnologia alimentare	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>

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 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	
Discipline forestali ed ambientali		-			
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	21 - 30 <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			
Discipline delle tecnologie del legno		-	Discipline economiche e giuridiche	9 - 21 <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>Minimo di crediti riservati dall'ateneo (minimo da D.M. 60)</b>	<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

FIS/08- Didattica e storia della fisica

MAT/03- Geometria

FIS/04- Fisica nucleare e subnucleare

AGR/03- Arboricoltura generale e coltivazioni arboree

MAT/09- Ricerca operativa

FIS/07- Fisica applicata (a beni culturali, ambientali, biologia e medicina)

FIS/01- Fisica sperimentale

AGR/02- Agronomia e coltivazioni erbacee

MAT/01- Logica matematica

INF/01- Informatica

MAT/06- Probabilità e statistica matematica

FIS/05- Astronomia e astrofisica

BIO/05- Zoologia

AGR/15- Scienze e tecnologie alimentari

AGR/13- Chimica agraria

FIS/02- Fisica teorica modelli e metodi matematici

AGR/01- Economia ed estimo rurale

AGR/16- Microbiologia agraria

AGR/11- Entomologia generale e applicata

IUS/03- Diritto agrario

BIO/01- Botanica generale

100

130

BIO/02- Botanica sistematica

FIS/06- Fisica per il sistema terra e per il mezzo circumterrestre

AGR/07- Genetica agraria

SECS-P/08- Economia e gestione delle imprese

BIO/04- Fisiologia vegetale

FIS/03- Fisica della materia

MAT/04- Matematiche complementari

AGR/12- Patologia vegetale

MAT/02- Algebra

SECS-S/01- Statistica

BIO/03- Botanica ambientale e applicata

MAT/05- Analisi matematica

MAT/08- Analisi numerica

ING-INF/05- Sistemi di elaborazione delle informazioni

BIO/13- Biologia applicata

MAT/07- Fisica matematica

CHIM/03- Chimica generale ed inorganica

CHIM/06- Chimica organica

AGR/09- Meccanica agraria

IUS/14- Diritto dell'unione europea

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 AGR/15 - Scienze e tecnologie alimentari AGR/16 - Microbiologia agraria	18	27	18

**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 pi<sup>u</sup> corsi nella classe

R<sup>a</sup>D



Note relative alle attivit<sup>a</sup> di base

R<sup>a</sup>D



Note relative alle altre attivit<sup>a</sup>

R<sup>a</sup>D



Motivazioni dell'inserimento nelle attivit<sup>a</sup> affini di settori previsti dalla classe o Note attivit<sup>a</sup> 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 <sup>è</sup> stata dettata dalla necessit<sup>a</sup> 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 attivit<sup>a</sup> caratterizzanti

R<sup>a</sup>D