



Informazioni generali sul Corso di Studi

Università	Università degli Studi di FIRENZE
Nome del corso in italiano	Viticultura ed Enologia (<i>IdSua:1592456</i>)
Nome del corso in inglese	Viticulture and Enology
Classe	L-25 - Scienze e tecnologie agrarie e forestali & L-26 - Scienze e tecnologie alimentari
Lingua in cui si tiene il corso	italiano
Eventuale indirizzo internet del corso di laurea	http://www.viticulturaenologia.unifi.it
Tasse	http://www.unifi.it/vp-6385-manifesto-degli-studi.html Pdf inserito: visualizza
Modalità di svolgimento	a. Corso di studio convenzionale



Referenti e Strutture

Presidente (o Referente o Coordinatore) del CdS	MATTII Giovan Battista
Organo Collegiale di gestione del corso di studio	Consiglio di corso di laurea
Struttura didattica di riferimento	Scienze e Tecnologie Agrarie, Alimentari, Ambientali e Forestali (DAGRI) (Dipartimento Legge 240)

Docenti di Riferimento

N.	COGNOME	NOME	SETTORE	QUALIFICA	PESO	TIPO SSD
----	---------	------	---------	-----------	------	----------

1.	DALLA MARTA	Anna	PA	1
2.	FIA	Giovanna	PA	1
3.	MATASSINI	Camilla	RD	1
4.	MATTII	Giovan Battista	PA	1
5.	MAURO	Mario	RD	1
6.	MENGHINI	Silvio	PO	1
7.	MUGNAI	Laura	PO	1
8.	PICCHI	Monica	RU	1
9.	PIERGUIDI	Lapo	RD	1
10.	SCIORTINO	Silvio	PA	1
11.	SCOZZAFAVA	Gabriele	PA	1
12.	VIERI	Marco	PO	1
13.	VITI	Carlo	PO	1

Rappresentanti Studenti

Summa Giuseppe giuseppe.summa@stud.unifi.it
 Iozzi Paolo paolo.iozzi@stud.unifi.it
 Fornari Tommaso tommaso.fornari@stud.unifi.it
 Piccini Lorenzo lorenzo.piccini1@stud.unifi.it
 Rodriguez Incerpi Simon Gabriel simon.rodriguez@stud.unifi.it

Gruppo di gestione AQ

Lisa Granchi
 Laura Mugnai
 Marzia Cristiana Rosi
 Silvia Schiff
 Marco Vieri

Tutor

Monica PICCHI
 Giovan Battista MATTII
 Marco FRAGAI



Il Corso di Studio in breve

27/04/2022

Il CdS in Viticoltura ed Enologia è un Corso di laurea triennale della Scuola di Agraria, attivato nel 1993-94 in seguito all'approvazione della legge 129/91 che riconosce la figura professionale dell'Enologo. Da allora il CdS è stato modificato in ottemperanza alle disposizioni di legge (DM 509/99 e DM 270/04), tuttavia la struttura portante è rimasta invariata. Il buon impatto complessivo sul mondo del lavoro e sulle parti interessate è testimoniato dal numero di iscritti sempre fra i più elevati all'interno delle offerte formative della attuale Scuola di Agraria. Il percorso formativo è costruito a ponte tra le classi delle lauree L-25, in Scienze e Tecnologie Agrarie e Forestali, e L-26, in Scienze e Tecnologie Alimentari. Gli obiettivi formativi sono distribuiti nella classe L-25 per quanto riguarda gli aspetti quantitativi e qualitativi delle produzioni,

compresa la sostenibilità e gli aspetti igienico sanitari, e la classe L-26 per una visione completa delle attività e delle problematiche della produzione enologica, nonché la capacità di intervenire con misure atte a garantire la sicurezza, la qualità e la salubrità del prodotto. Lo studente sceglie di laurearsi in una delle due classi (L25 o L26).

Il Corso di Laurea in Viticoltura ed Enologia (per entrambe le classi L25 o L26), ai sensi della legge 129 del 10 aprile 1991, porta al conseguimento del titolo di Enologo che permette lo svolgimento della professione senza dover sostenere un esame di stato. Inoltre il laureato in VE ha accesso all'Associazione Nazionale degli Enologi (www.assoenologi.it).

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

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

Link: <https://www.viticolturaenologia.unifi.it/index.php>

Pdf inserito: [visualizza](#)



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 così da formare un laureato pronto per il mercato del lavoro; lo sforzo di eliminare le criticità emerse dalle valutazioni degli studenti (carico di lavoro complessivo, carico di lavoro per insegnamento e per semestre; corsi integrati; esercitazioni pratiche; conoscenze di base inadeguate per la comprensione di insegnamenti professionali). Il Preside fornisce alcuni dati sulle immatricolazioni e sulla previsione occupazionale. Il Comitato esprime parere favorevole sulla coerenza fra la denominazione del corso di studio, i relativi obiettivi formativi e gli sbocchi occupazionali previsti; valuta positivamente le previsioni in merito alla collocazione dei laureati in attività lavorative coerenti con il corso di studi; si impegna, nei limiti del possibile, a dare supporto alla Facoltà e agli studenti in attività integrative di formazione.



QUADRO A1.b

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

19/10/2023

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 03 maggio 2019 ed il relativo verbale è riportato nell'allegato.

In particolare, il 03 maggio 2019 presso Aula Magna del Polo Didattico Piagge – PISA, Il comitato d'indirizzo si è riunito congiuntamente al comitato della laurea magistrale in viticoltura partecipando anche ai lavori del seminario divulgativo 'Tra sostenibilità, digitalizzazione e internazionalizzazione. Il punto di vista di ex-studenti UNIFI sulle vecchie e nuove professionalità del settore viticolo'. Nell'incontro è stata discussa l'adeguatezza del percorso formativo evidenziando la necessità di ampliare l'attività dei tirocini da realizzare anche in periodi differenti per coprire le differenti fasi produttive del settore vitivinicolo. Viene inoltre ravvisata la necessità per un buon inserimento nel mondo del lavoro del requisito della conoscenza della lingua inglese (vedi verbale 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'.

Più recentemente, il Comitato di Indirizzo si è riunito il 22 luglio 2022, il relativo verbale è in allegato.

Link: <http://>

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: verbali Comitato di Indirizzo 03/05/2019 e 22/07/2022



QUADRO A2.a

Profilo professionale e sbocchi occupazionali e professionali previsti per i laureati

Enologo, Agronomo Junior, Tecnologo Alimentare*(a seguito di Laurea Magistrale - L26). La laurea in Viticoltura ed Enologia rientra sia nella classe L-25 sia nella classe L-26: gli obiettivi formativi qualificanti sono infatti distribuiti nella classe L-25 per quanto riguarda gli aspetti quantitativi e qualitativi delle produzioni, compresa la sostenibilità e gli aspetti igienico-sanitari, e nella classe L-26 per una visione completa delle attività e delle problematiche dalla produzione al consumo di vino, nonché la capacità di intervenire con misure atte a garantire la sicurezza, la qualità e la salubrità del prodotto. Al momento della domanda di laurea il laureando opterà per l'una o l'altra classe. In questo modo avrà la possibilità di accedere, optando per la classe L26, all'attività di tecnologo alimentare, svolgendo la professione nell'ambito delle industrie alimentari di prodotti trasformati per via fermentativa (industria della distillazione, industria della birra, e dei succhi fermentati in genere), oppure, optando per la classe L25, a quella di agronomo junior, previo superamento dell'esame di stato. Inoltre, la laurea in Viticoltura ed Enologia porta automaticamente (legge 129 del 10/04/91) al conseguimento del titolo di ENOLOGO, riconosciuto dall'Unione Europea, che permette lo svolgimento della professione in tutti i Paesi dell'UE, senza l'iscrizione ad alcun albo, ordine o collegio.

funzione in un contesto di lavoro:

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

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

competenze associate alla funzione:

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

Il corso prepara alla professione di:

Tecnici della produzione alimentare;

Tecnici della produzione di servizi;

Tecnici agronomi;

Tecnici di laboratorio biochimico;

Tecnici dei prodotti alimentari;

Tecnici dell'organizzazione e della gestione dei fattori produttivi;
Tecnici della vendita e della distribuzione.

sbocchi occupazionali:

La laurea in Viticoltura ed Enologia consente l'inserimento immediato nel mondo del lavoro sia a livello di imprese private che di enti pubblici, è dunque finalizzata al conseguimento di competenze professionali richieste dal mercato del lavoro nei seguenti ambiti:

- a) nelle aziende del settore delle bevande alcoliche in generale l'enologo deve essere in grado di svolgere compiti di responsabile della produzione. Deve conoscere il prodotto vino nelle sue caratteristiche sensoriali, chimiche e fisiche e pertanto deve essere in grado di svolgere le necessarie attività analitiche per la loro individuazione e quantificazione. Deve conoscere il processo produttivo dall'approvvigionamento delle uve alla commercializzazione dei vini, per poter tenere sotto controllo gli effetti sulla qualità dei prodotti finiti.
- b) nelle aziende del settore viticolo o nelle aziende enologiche con vigneti, l'enologo deve essere in grado di svolgere un'azione di gestione degli impianti viticoli ai fini dell'ottenimento di una idonea uva. Deve pertanto conoscere i fondamenti della viticoltura in tutti i suoi aspetti, dalla fisiologia della vite alle attività nel vigneto, dal miglioramento genetico alla difesa della vite
- c) nelle aziende dei settori collegati all'enologia, l'enologo deve essere in grado di intervenire nelle attività di progettazione e ricerca. Deve conoscere le macchine per la viticoltura e per l'enologia, i coadiuvanti tecnologici, in particolare l'uso di microrganismi selezionati e degli enzimi, e l'utilizzazione degli imballaggi.
- d) negli Enti pubblici e nelle associazioni di tutela, la competenza dell'enologo può esprimersi nel ruolo di funzionario responsabile dei servizi tecnici e normativi che gli Enti svolgono per la regolamentazione e la tutela del settore in particolare nei Ministeri dell'Agricoltura, negli Assessorati all'Agricoltura regionali, provinciali e comunali, nelle Camere di Commercio, nei Consorzi di tutela, in uffici studi delle associazioni di categoria. L'enologo deve quindi conoscere i requisiti tecnici della produzione, le norme e le regolamentazioni comunitarie e nazionali che li disciplinano.
- e) nella libera professione, la competenza dell'enologo si esprime nella consulenza alle aziende agricole, cooperative, industrie enologiche e di coadiuvanti tecnologici per l'assistenza alle scelte della direzione in merito alle tecniche produttive e alle politiche commerciali. Un ulteriore obiettivo del CdS è quello di formare un LAUREATO in grado di proseguire con profitto gli studi nell'Ateneo di appartenenza, senza debiti formativi con il Corso di Laurea Specialistica nella classe LM 70 necessaria per l'accesso ad altri sbocchi occupazionali, tra i quali la ricerca.



QUADRO A2.b

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

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

24/09/2019

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

▶ QUADRO A4.a | Obiettivi formativi specifici del Corso e descrizione del percorso formativo

24/09/2019

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

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

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

La formazione non deve essere considerata come una differenziazione di competenze necessarie, ma come un sistema multidisciplinare integrato in cui ogni argomento è collegato a tutti gli altri. Il Corso si propone di fornire allo studente conoscenze ed esperienze pratiche riassumibili in tre principali aree:

- conoscere l'uva e il vino (chimica, biochimica, biologia viticola, microbiologia, analisi sensoriale);
- conoscere i processi produttivi (dal vigneto alla cantina e al mercato)
- conoscere l'azienda e l'impresa (economia aziendale, sistemi di qualità).

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

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

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

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

Le attività formative sono suddivise in semestri e l'inizio del III anno è destinato alle attività di tirocinio pratico-applicativo (12 CFU) presso aziende del settore vitivinicolo ed eventualmente alla preparazione dell'elaborato finale.

Ogni insegnamento del CdS comprende lezioni ed esercitazioni: queste ultime mediamente pari al 40% del carico didattico frontale.

Conoscenza e capacità di comprensione

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

▶ QUADRO
A4.b.2

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

Area delle discipline di base e propedeutiche

Conoscenza e comprensione

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

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

Le conoscenze e le capacità di comprensione sono acquisite attraverso la frequenza degli insegnamenti che prevedono, oltre alla formazione teorica, anche esercitazioni in laboratorio.

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

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

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

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

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

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

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

BIOLOGIA E FISILOGIA VEGETALE [url](#)

CHIMICA GENERALE E INORGANICA [url](#)

CHIMICA ORGANICA [url](#)

FISICA [url](#)

MATEMATICA [url](#)

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](#)
METODOLOGIE ANALITICHE IN ENOLOGIA [url](#)
MICROBIOLOGIA ENOLOGICA [url](#)
MICROBIOLOGIA GENERALE (*modulo di MICROBIOLOGIA ENOLOGICA*) [url](#)
MICROBIOLOGIA SPECIALE (*modulo di 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 seminariali.

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

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

ECONOMIA AZIENDALE (*modulo di ECONOMIA E LEGISLAZIONE VITIVINICOLA*) [url](#)

ECONOMIA E LEGISLAZIONE VITIVINICOLA [url](#)

LEGISLAZIONE VITIVINICOLA (*modulo di ECONOMIA E LEGISLAZIONE VITIVINICOLA*) [url](#)

MARKETING VITIVINICOLO [url](#)

Area dei tirocini pratico applicativi

Conoscenza e comprensione

L'attività di tirocinio pratico-applicativo che lo studente in Viticoltura ed Enologia può svolgere presso aziende del

settore vitivinicolo, enti pubblici, studi di consulenza, studi professionali, organizzazioni agricole, permette di applicare ed integrare le conoscenze e le competenze acquisite con gli insegnamenti delle altre aree di apprendimento e di comprendere come queste vengano applicate nelle realtà produttive della filiera vitivinicola.

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

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

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

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

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

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



QUADRO A4.c

Autonomia di giudizio
Abilità comunicative
Capacità di apprendimento

Autonomia di giudizio

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

In particolare nel corso di studi gli studenti:

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

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

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

<p>Abilità comunicative</p>	<p>Il Corso di Laurea in Viticoltura ed Enologia è progettato perché i suoi laureati siano in grado di comunicare informazioni, idee, problemi e soluzioni a interlocutori di pari o inferiori competenze, sia in lingua italiana che in una lingua straniera della Comunità Europea.</p> <p>In particolare lo studente:</p> <ul style="list-style-type: none"> -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. <p>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.</p> <p>Le abilità relazionali maturate durante stage e tirocini scaturiranno dalle relazioni predisposte dai tutor all'uopo nominati.</p>	
<p>Capacità di apprendimento</p>	<p>Il Corso di Laurea in Viticoltura ed Enologia è progettato perché i suoi laureati possiedano gli strumenti cognitivi di base per l'aggiornamento continuo delle conoscenze dello specifico settore e le capacità di apprendimento necessarie per intraprendere in piena autonomia gli studi successivi.</p> <p>In particolare lo studente</p> <ul style="list-style-type: none"> -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. <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>	

- l'agronomia e i sistemi colturali erbacei, le sistemazioni e la gestione del suolo e delle tecniche agronomiche nelle varie situazioni morfologiche e pedoclimatiche del vigneto;
- la valorizzazione della biodiversità in viticoltura, la progettazione e gestione degli impianti viticoli per la produzione sostenibile della materia prima;
- l'ingegneria agraria con particolare riferimento alla gestione di precisione e la modellazione del processo vitivinicolo e allo sviluppo di macchine e impianti per l'ottimizzazione del processo produttivo e il recupero dei sottoprodotti della filiera vitivinicola;
- la chimica del suolo e la biochimica agraria in relazione alla produzione vitivinicola;
- la pedologia per la cartografia dei suoli e la valutazione della loro attitudine alla viticoltura;
- la genetica agraria per l'acquisizione di competenze sui metodi di miglioramento genetico;
- le tecnologie alimentari con particolare riferimento a gestione, controllo e certificazione della qualità del processo di vinificazione e del prodotto vino in un'ottica di sicurezza e sostenibilità ambientale, e al trattamento dei sottoprodotti della filiera vitivinicola;
- la microbiologia del suolo per lo studio delle comunità microbiche in relazione alle diverse pratiche agronomiche del vigneto;
- la chimica analitica per l'approfondimento di metodi di analisi tradizionali ed innovativi delle uve e dei vini;
- la disciplina normativa di fonte europea e interna del settore vitivinicolo con particolare riferimento al sistema della filiera agroalimentare e alle regole della produzione e commercializzazione del vino.



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

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



QUADRO A5.b

Modalità di svolgimento della prova finale

24/09/2019

L'attività formativa relativa alla preparazione dell'elaborato finale per il conseguimento del titolo e la relativa verifica, consiste in una discussione orale tesa a dimostrare l'acquisizione, da parte del candidato, delle conoscenze e competenze oggetto degli obiettivi formativi specifici del corso. Essa può avere per oggetto il contenuto di un elaborato su argomento a suo tempo assegnato dal CdL/tutor/referente. L'impegno complessivo in crediti formativi è, di norma, di 6 CFU. Per essere ammessi alla prova finale occorre avere conseguito tutti i crediti nelle attività formative previste dal piano di studi meno

quelle previste per la prova finale. La votazione della prova finale è espressa in centodecimi con eventuale lode. La commissione di Laurea del Corso di Studio potrà assegnare fino al massimo di 7 punti per la discussione della tesi, sono inoltre previsti 2 punti aggiuntivi per l'acquisizione del titolo entro il terzo anno accademico e 1 punto aggiuntivo per l'acquisizione di crediti all'estero (Erasmus o altro).

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

**▶ QUADRO B1****Descrizione del percorso di formazione (Regolamento Didattico del Corso)**Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Regolamento didattico del CdS

▶ QUADRO B2.a**Calendario del Corso di Studio e orario delle attività formative**https://kairos.unifi.it/agendaweb/index.php?view=home&_lang=it**▶ 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-372-calendario-tesi.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 link	BRUSCHI PIERO CV	PA	9	72	
2.	CHIM/03 CHIM/03	Anno di corso 1	CHIMICA GENERALE E INORGANICA link	FRAGAI MARCO CV	PA	6	48	
3.	CHIM/06 CHIM/06	Anno di corso 1	CHIMICA ORGANICA link	MATASSINI CAMILLA CV	RD	6	24	✓
4.	CHIM/06 CHIM/06	Anno di corso 1	CHIMICA ORGANICA link	CLEMENTE FRANCESCA CV	RD	6	24	
5.	FIS/03 FIS/03	Anno di corso 1	FISICA link	SCIORTINO SILVIO CV	PA	6	48	✓
6.	AGR/02 AGR/02	Anno di corso 1	GESTIONE ECOLOGICA ED AGRONOMICA DEL VIGNETO link	DALLA MARTA ANNA CV	PA	6	48	✓
7.	MAT/05 MAT/05	Anno di corso 1	MATEMATICA link	CONTI GIUSEPPE CV		6	48	
8.	CHIM/01 CHIM/01	Anno di corso 1	METODOLOGIE ANALITICHE IN ENOLOGIA link	SEVERI MIRKO CV	PA	6	48	
9.	AGR/01 AGR/01	Anno di corso 2	ECONOMIA AZIENDALE (modulo di ECONOMIA E LEGISLAZIONE VITIVINICOLA) link			6		
10.	IUS/03 IUS/03 AGR/01 AGR/01	Anno di corso 2	ECONOMIA E LEGISLAZIONE VITIVINICOLA link			9		
11.	AGR/11 AGR/11	Anno di corso 2	ENTOMOLOGIA VITICOLA link			6		
12.	AGR/09	Anno di	INGEGNERIA DELLE PRODUZIONI VITICOLE link			9		

	AGR/09	corso 2			
13.	IUS/03 IUS/03	Anno di corso 2	LEGISLAZIONE VITIVINICOLA (<i>modulo di ECONOMIA E LEGISLAZIONE VITIVINICOLA</i>) link	3	
14.	AGR/16 AGR/16	Anno di corso 2	MICROBIOLOGIA ENOLOGICA link	12	
15.	AGR/16 AGR/16	Anno di corso 2	MICROBIOLOGIA GENERALE (<i>modulo di MICROBIOLOGIA ENOLOGICA</i>) link	6	
16.	AGR/16 AGR/16	Anno di corso 2	MICROBIOLOGIA SPECIALE (<i>modulo di MICROBIOLOGIA ENOLOGICA</i>) link	6	
17.	AGR/15 AGR/15	Anno di corso 2	PROCESSI ENOLOGICI link	9	
18.	AGR/03 AGR/03	Anno di corso 2	VITICOLTURA GENERALE link	12	
19.	AGR/15 AGR/15	Anno di corso 3	ANALISI SENSORIALE DELLE UVE E DEI VINI link	6	
20.	AGR/09 AGR/09	Anno di corso 3	IMPIANTISTICA ENOLOGICA link	6	
21.	AGR/01 AGR/01	Anno di corso 3	MARKETING VITIVINICOLO link	6	
22.	AGR/12 AGR/12	Anno di corso 3	PATOLOGIA VITICOLA link	9	
23.	AGR/15 AGR/15	Anno di corso 3	STABILIZZAZIONE E CONDIZIONAMENTO DEI VINI link	9	
24.	AGR/03 AGR/03	Anno di corso 3	TECNICA VITICOLA link	6	

▶ QUADRO B4

Aule

Descrizione link: Aule in dotazione alla Scuola di Agraria

Link inserito: <https://www.agraria.unifi.it/vp-147-aule-e-laboratori.html>

▶ QUADRO B4

Laboratori e Aule Informatiche

Descrizione link: La disponibilità di Laboratori ed aule informatiche non è di pertinenza esclusiva del CdS; i locali sono comunque dotati delle attrezzature di base e specifiche necessarie alle esigenze degli insegnamenti che ne usufruiscono. L'accesso ai laboratori da parte degli studenti avviene solitamente in presenza di personale docente. Lo stato di manutenzione e il controllo delle attrezzature è affidato ai vari tecnici responsabili della funzionalità dei laboratori didattici

Link inserito: <https://www.agraria.unifi.it/vp-147-aule-e-laboratori.html>

▶ QUADRO B4

Sale Studio

Descrizione link: Gli studenti del CdS possono disporre di spazi della Scuola con postazioni dotate di prese elettriche, di accesso alla rete locale e possibilità di connessione Wireless.

Link inserito: <https://www.agraria.unifi.it/vp-147-aule-e-laboratori.html>

▶ QUADRO B4

Biblioteche

Descrizione link: Informazioni e contatti della Biblioteca di Scienze Tecnologiche

Link inserito: <https://www.sba.unifi.it/p373.html>

▶ QUADRO B5

Orientamento in Ingresso

Le attività di orientamento in ingresso sono in parte organizzate e coordinate a livello centrale e in parte a livello di Scuola dai Delegati con l'obiettivo di presentare l'offerta formativa nel corso di vari momenti ed eventi annuali.

ATTIVITA' INTRAPRESE DALL'UNIVERSITA' DI FIRENZE

Lo Sportello Accoglienza e Orientamento assicura un servizio di orientamento nella fase della scelta del corso di studio, supporta gli studenti durante il loro percorso accademico e li guida verso i diversi servizi a loro rivolti per facilitarne l'inserimento nella vita universitaria e nella comunità accademica. Fornisce prime informazioni di carattere amministrativo guidando gli studenti verso le strutture competenti. Lo sportello è aperto Lunedì e Venerdì dalle 09:00 alle 13:00, Giovedì dalle 13.30 alle 16.00 presso il Rettorato- Piazza San Marco, 4 Firenze; negli stessi orari è attivo uno sportello telefonico (055-2757275 – email: orientamento@adm.unifi.it) e un telesportello gestito tramite Google Meet o Skype cui si accede compilando la richiesta online.

Le iniziative di orientamento sviluppate dall'Ateneo sono rappresentate da:

-Un giorno all'università, evento strutturato con spazi e relazioni per far conoscere i percorsi formativi alle "future matricole". Vengono svolte anche le 'Prime lezioni di ...', una per ogni Scuola di Ateneo, occasione per presentare ai futuri studenti i temi di insegnamento e di ricerca per ogni ambito disciplinare.

-Openday, giornate di presentazione dell'offerta didattica per approfondire la conoscenza specifica dei corsi di studio.

-Conosci UNIFI, incontri online con i delegati all'Orientamento e neolaureati per la presentazione delle caratteristiche dei Corsi di studio.

-Percorsi per le competenze trasversali per l'orientamento, quali 'Sarò matricola' e 'Campus Lab' vedono la frequenza a lezioni specifiche, a vere lezioni accademiche, a laboratori e la realizzazione di prodotti o progetti. I percorsi intendono avvicinare gli studenti alla vita universitaria in modo graduale e con finalità orientative e formative.

L'Ateneo, infine, collabora con l'Ufficio Scolastico Regionale (USR) per la Toscana nell'attivazione di percorsi di orientamento informativo e formativo volti a facilitare nei giovani la transizione scuola-università, rivolti principalmente agli studenti delle Classi III, IV e V della scuola secondaria di secondo grado. 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.

ATTIVITA' INTRAPRESE DALLA SCUOLA DI AGRARIA

Il sito della Scuola di Agraria offre una sezione dedicata all'orientamento in cui è possibile:

- sostenere un questionario di orientamento per la scelta del percorso universitario
- seguire le videolezioni realizzate nell'ambito dei percorsi per le competenze trasversali per l'orientamento
- visionare le interviste realizzate a studenti e laureati dei Corsi di Studio coordinati dalla Scuola
- collegarsi direttamente ai canali social (pagina FB e canale Instagram)
- conoscere eventi e iniziative organizzate dalla Scuola nel corso dell'anno
- scaricare le brochure specifiche dei singoli corsi di studio

Inoltre, ogni Corso di Laurea ha una pagina dedicata nella quale gli studenti possono trovare informazioni inerenti al percorso e i riferimenti per contattare il proprio referente per l'orientamento.

EVENTI IN PROGRAMMA PER L'ANNO 2023

☐ Un giorno all'Università: la Scuola di Agraria ha partecipato all'iniziativa del 04/03/2023 con la presenza di una propria postazione e l'intervento della docente Alessandra Adessi che ha tenuto la lezione dal titolo "Bioenergie e innovazione: le biotecnologie microbiche per la transizione energetica".

☐ Open-day Agraria organizzati per i 14 corsi di studio coordinati, nei giorni 23/02/2023 (per i Corsi di Laurea di primo livello) e 23/05/2023 (per i Corsi di Laurea Magistrale). Ulteriori date saranno rese note attraverso la pagina web e i canali social.

☐ Open Week virtuale: organizzata dal 05 al 08 Giugno 2023 per far conoscere più da vicini i corsi di laurea di primo livello con 7 incontri svolti tramite piattaforma GMeet per un dialogo diretto tra futuri studenti e Presidenti dei CdS.

La Scuola di Agraria, infine, ha sviluppato una "guida pocket" con le informazioni essenziali relative al piano di studio di ogni corso di studio e quelle di carattere generale, per aiutare le future matricole verso una scelta consapevole del percorso universitario.

SERVIZI DI SUPPORTO PER STUDENTI CON DISABILITA' E DIFFICOLTA' DI APPRENDIMENTO (DSA)

Attraverso Unifi Include l'Ateneo offre agli studenti DSA una serie di documenti e servizi al fine di accompagnare la persona con disabilità e DSA nella scelta del percorso di studio più coerente con le proprie necessità e aspettative professionali. Per quanto riguarda la verifica delle competenze in ingresso, i candidati con disabilità e DSA possono chiedere di svolgere una prova personalizzata, con tempo aggiuntivo o l'utilizzo di ausili.

Sito web: <https://www.agraria.unifi.it/vp-415-indicazioni-per-studenti-con-dsa.html>

I servizi richiedibili allo sportello sono: accompagnamento a lezione, mediazione rapporto con i docenti, tutorato, orientamento, interpretariato in Lingua dei Segni (LIS), materiale didattico in formato alternativo, prenotazione esami di inglese (CLA), ausili tecnologici, servizio di ascolto psicologico.

Email: unifiinclude.disabilita@unifi.it; unifiinclude.dsa@unifi.it

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

▶ QUADRO B5

Orientamento e tutorato in itinere

L'orientamento in itinere svolge una funzione strategica nel contrasto all'insuccesso formativo e nella promozione dei percorsi di studio e di crescita personale.

11/06/2023

ATTIVITA' INTRAPRESE DALL'UNIVERSITA' DI FIRENZE

L'Ateneo Fiorentino, al fine di sostenere e motivare lo studente durante il suo percorso universitario, ha pianificato attività di tipo informativo e formativo, con l'obiettivo di aumentare la conoscenza diretta dei corsi di studio e dei possibili ambiti occupazionali, tenendo in considerazione l'evoluzione continua del mondo del lavoro, l'autovalutazione delle competenze disciplinari e motivazionali e il potenziamento delle stesse.

-> Percorsi di potenziamento delle competenze trasversali

Il progetto ha la finalità di facilitare la maturazione di competenze trasversali utili per la progressione di carriera sui temi dell'autostima, tecniche di gestione dell'ansia, autodisciplina, tecniche di persuasione, intelligenza emotiva, resistenza alle manipolazioni. Sulla piattaforma GSuite, inoltre, è presente - per ogni Scuola di Ateneo - una cartella denominata ORIENTAMENTO (cui lo studente può accedere tramite il proprio indirizzo email istituzionale), nella quale sono disponibili dei video corsi in pillole su:

Parlare in pubblico
Performance accademiche e ansia: strumenti e tecniche di gestione
Intelligenza emotiva e resilienza
Autostima e insicurezza
Ansia: tecniche di gestione
Procrastinare: Autodisciplina e meccanismi di sabotaggio
Tecniche di persuasione
Resistere alle manipolazioni!

-> Incontri di Orientamento e Ri-orientamento

Sono colloqui individuali di approfondimento, coordinati da uno psicologo professionista, della durata di 1 ora ciascuno, che si tengono da remoto su Google Meet su tematiche come aspettative, interessi, motivazione.

Un'altra iniziativa in tale contesto è rappresentata dal progetto 'Valore coaching', mediante la quale la tecnica del 'coaching' viene utilizzata a supporto per il conseguimento dei risultati accademici, mediante la proposta di 2 cicli di 3 webinar per lo sviluppo di skills trasversali:

- Obiettivi vincenti: pianifica e realizza i tuoi obiettivi accademici
- Relazioni efficaci: strumenti pratici per relazioni positive
- L'equilibrio studio-vita: aumenta l'equilibrio tra le cose importanti

-> Tutoraggio

In Ateneo è presente un consolidato sistema di tutoraggio, volto a favorire la progressione di carriera mediante iniziative di accoglienza e accompagnamento nella realtà accademica. A ciascun corso di laurea, nell'ambito del Progetto 'tutor Unifi', sono assegnati tutor di orientamento che collaborano con il Presidente del corso di studio, svolgendo attività di sostegno agli studenti durante il percorso universitario.

I tutor si occupano anche di favorire la conoscenza e la partecipazione attiva alla vita universitaria.

Il progetto 'tutoraggio didattico', invece, coinvolge tutor impegnati a facilitare l'apprendimento di alcune discipline di base e avanzate (Chimica, Matematica, Latino, Greco, Fisica, ecc.) specificamente selezionate dai corsi di laurea, attraverso attività di sostegno individuali o in piccolo gruppo rivolte ad altri studenti.

SERVIZI DI SUPPORTO PER STUDENTI CON DISABILITA' E DIFFICOLTA' DI APPRENDIMENTO (DSA)

Unifi Include raccoglie in un approccio integrato tutte le iniziative che promuovono parità e inclusione, secondo i vari campi di azione. Lo sportello Unifi Include si trova al Campus di Novoli (Via delle Pandette, 30), all'interno dell'edificio D1, al piano terra.

Orario sportello: dal lunedì al venerdì dalle 9 alle 14. Informazioni: 331 2348623 | 331 2348583

Unifi Include si occupa di individuare gli strumenti, gli ausili e i servizi utili per vivere a pieno l'esperienza universitaria, sostenendo e supportando i suoi studenti e studentesse con disabilità durante tutto il percorso formativo. Lo sportello Unifi Include, situato in locali accessibili alle disabilità, garantisce privacy e riservatezza e predispone i servizi necessari al fine di promuovere il pieno accesso alle risorse offerte dal percorso universitario. Le studentesse e gli studenti disabili e/o DSA che si immatricolano nel nostro Ateneo potranno essere accompagnati allo studio tramite la redazione di un piano di supporto personalizzato contattando i numeri sopra indicati e fissando un appuntamento per un colloquio.

Per quanto riguarda la verifica delle competenze in ingresso, i candidati con disabilità e DSA possono chiedere di svolgere una prova personalizzata, ad esempio con tempo aggiuntivo o l'utilizzo di ausili.

Sito web: <https://www.agraria.unifi.it/vp-415-indicazioni-per-studenti-con-dsa.html>

Email: unifiinclude.disabilita@unifi.it unifiinclude.dsa@unifi.it

ATTIVITA' INTRAPRESE DALLA SCUOLA DI AGRARIA

Il Servizio di Orientamento e Tutorato in itinere svolto dalla Scuola di Agraria e dai Corsi di Studio persegue i seguenti obiettivi:

- fornire informazioni generali sull'organizzazione logistica e amministrativa della Scuola, delle varie strutture funzionali dell'Ateneo e sugli strumenti disponibili per il diritto allo studio universitario;
- illustrare gli strumenti, i contenuti e gli obiettivi formativi specifici dei Corsi di Studio e delle attività formative in questi erogate;
- assistere lo studente nella scelta dei possibili percorsi di studio istituzionalmente definiti (piani di studio, indirizzi, propedeuticità, elaborato finale, tesi di laurea) o liberamente proponibili, aiutandolo a sviluppare la capacità di organizzare, percorrere e correggere un percorso formativo, mediante l'approfondimento dei criteri e delle modalità di predisposizione del curriculum universitario;
- migliorare l'incidenza formativa dell'esperienza universitaria e delle condizioni di apprendimento degli studenti, al fine di ridurre il numero degli abbandoni, il prolungamento degli studi oltre la durata normale prevista e il numero degli studenti fuori corso.

Per queste finalità i Corsi di Studio della Scuola si avvalgono dei tutor didattici dei corsi di studio e tutor didattici-disciplinari selezionati nell'ambito di specifici bandi di Ateneo, in relazione alle specificità richieste dal singolo Corso.

L'attività di tutorato è svolta di concerto con il Presidente dei CdS, dai docenti delegati all'orientamento di CdS e, complessivamente, dai docenti con incarichi di insegnamento nel Corso di Studio, con riferimento a problemi specifici sugli insegnamenti di pertinenza.

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

▶ QUADRO B5

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

L'Ateneo promuove e gestisce l'attivazione e l'offerta di tirocini curriculari per i propri studenti e tirocini non-curriculari per i neo-laureati.

11/06/2023

ATTIVITA' INTRAPRESE DALL'UNIVERSITA' DI FIRENZE

E' previsto lo svolgimento di tirocini presso Aziende o Enti accreditati previa stipula di convenzione tra l'Ateneo (soggetto promotore) e l'Azienda/Ente (soggetto ospitante). Per ogni tirocinio è previsto un progetto formativo che riporta gli obiettivi formativi, i riferimenti del tirocinante, del tutor didattico e del tutor aziendale e definisce la tipologia, la durata e le modalità del tirocinio.

a. Tirocinio curriculare

Il tirocinio curriculare ha finalità formativa, come periodo di alternanza scuola/lavoro incluso nel piano di studio o all'interno di un percorso di istruzione universitaria, durante il quale il tirocinante mantiene la qualifica di studente, dottorando, specializzando o iscritto a master. Il tirocinio può essere anche non finalizzato all'acquisizione di crediti formativi universitari (CFU), purché effettuato nell'ambito di un percorso di studi. La durata del tirocinio è proporzionata al numero di CFU previsti nel piano di studi e in ogni caso non può essere superiore a 12 mesi.

La gestione dell'intera procedura avviene mediante la Banca Dati St@ge.

b. Tirocinio non-curriculare

E' rivolto a coloro che hanno conseguito un titolo universitario presso l'Università di Firenze da non più di 24 mesi, al fine di agevolare le scelte professionali e occupazionali dei giovani nella fase di transizione dallo studio al mondo del lavoro mediante una formazione in ambiente produttivo e conoscenza diretta del mondo del lavoro. Può avere durata compresa fra 2

e 12 mesi, proroghe comprese. Il soggetto ospitante è tenuto a erogare al tirocinante un contributo obbligatorio non inferiore a 500 euro mensili lordi. Il soggetto ospitante, privato può partecipare all'apposito avviso pubblico regionale per richiedere un rimborso fino a 300 euro/mese alla Regione Toscana.

c. Tirocinio all'estero

L'Ateneo fiorentino promuove tirocini all'estero curriculari e non-curriculari in coerenza con i propri obiettivi statuari d'internazionalizzazione e con gli obiettivi formativi dei piani di studio. Il tirocinio è un istituto soggetto al principio di territorialità ovvero la sua attivazione e realizzazione sono disciplinate dalla normativa nazionale del Paese in cui si svolge. Per l'attivazione, il tirocinante dovrà contattare il 'servizio tirocini' della Scuola di appartenenza.

ATTIVITA' INTRAPRESE DALLA SCUOLA DI AGRARIA

La Scuola di Agraria ha all'attivo un servizio tirocini che assolve il compito di supportare le studentesse e gli studenti nella predisposizione della documentazione attinente il tirocinio curriculare da attivare (<http://www.unifi.it/vp-1550-uffici-stage-e-tirocini.html>). Ciò attraverso il contatto diretto e costante con i delegati di Scuola per Stage e Tirocini curriculare, unitamente a quello con i docenti referenti per il tirocinio, di ciascun Corso di Studio.

Recapiti: [tirocini\(AT\)agraria.unifi.it](mailto:tirocini(AT)agraria.unifi.it)

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

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Iter per lo svolgimento del tirocinio curriculare

▶ QUADRO B5

Assistenza e accordi per la mobilità internazionale degli studenti



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.

Grazie ad accordi stipulati con Atenei di altri paesi, gli studenti regolarmente iscritti presso uno dei Corsi di Laurea e di Laurea Magistrale della Scuola di Agraria possono trascorrere un periodo all'estero per studiare, effettuare esperienze di tirocinio, conoscere altre culture e confrontarsi con altri sistemi educativi. La Scuola aderisce al programma ERASMUS+, istituito dall'Unione Europea nel dicembre 2013, che rappresenta lo strumento dell'UE dedicato ai settori dell'istruzione, formazione, gioventù e sport per il periodo 2021-2027. Il programma è incentrato su tre attività chiave, trasversali ai diversi settori:

1. Mobilità individuale ai fini dell'apprendimento (Key Action 1);
2. Cooperazione tra organizzazioni e istituzioni (Key Action 2);
3. Sostegno allo sviluppo delle politiche e della cooperazione (Key Action 3).

La mobilità degli studenti, prevista nell'ambito dell'attività Key Action 1, è suddivisa in: mobilità per studio e mobilità per tirocinio traineeship. Il Programma permette agli studenti iscritti ad un Corso di Laurea, Laurea Magistrale 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 tramite il trasferimento dei crediti, effettuato con il sistema ECTS (European Credit Transfer System), sulla base di quanto concordato preventivamente con il Corso di Studi di appartenenza e con l'Istituto di Istruzione Superiore ospitante tramite il Learning Agreement (piano di studi per il periodo di mobilità).

Si riportano di seguito i dati relativi ai flussi degli studenti per l'A.A. 2022-2023:

Studenti Outgoing

ERASMUS STUDIO - n. 15 vincitori

ERASMUS TRAINEESHIP - n. 9 vincitori

Extra Ue - n. 4 vincitori

Studenti Incoming n. 24

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 gli altri uffici di Ateneo per la gestione delle pratiche di ingresso e uscita. Il personale del Servizio si interfaccia con i docenti per il trasferimento delle pratiche di loro pertinenza e con la segreteria didattica della Scuola.

Ha sede presso l'aula M1 - Pd. centrale (piano terra), Piazzale delle Cascine 18 con orario di apertura al pubblico: mercoledì dalle ore 10.00 alle ore 12.00.

Email: erasmus@agraria.unifi.it

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

Per maggiori dettagli: <https://www.unifi.it/vp-7464-erasmus-e-mobilita-internazionale.html>

Descrizione link: Pagina web con la mappa delle Università europee con le quali è stato stipulato un accordo bilaterale Erasmus+

Link inserito: <https://ammissioni.unifi.it/DESTINATION/2023/EROS/101221/>

Nessun Ateneo

▶ QUADRO B5

Accompagnamento al lavoro

Le attività di orientamento al lavoro e job placement sono in parte organizzate e coordinate a livello centrale e in parte a livello di Scuola dai Delegati con l'obiettivo di fornire strumenti e assistenza nei confronti di laureandi e laureati nel processo di costruzione della loro identità professionale, aiutandoli ad affrontare il mondo del lavoro in modo strategico ed efficace.

ATTIVITA' INTRAPRESE DALL'UNIVERSITA' DI FIRENZE

Il Career Service dell'Università di Firenze si avvale di uno Sportello Placement presso il quale vengono fornite informazioni sui servizi offerti dall'Ateneo per supportare, orientare, favorire e preparare all'inserimento nel mondo del lavoro tutti gli studenti, i laureandi, i laureati, i dottorandi e i dottori di ricerca. I principali servizi erogati sono:

- consulenza orientativa individuale per chiarire il proprio obiettivo professionale;
- organizzazione di seminari, laboratori che prevedono il coinvolgimento diretto dei partecipanti (in piccolo gruppo) su vari ambiti quali ad es. curriculum vitae, auto presentazione, colloquio di selezione nonché sulle tecniche di ricerca attiva del lavoro;
- simulazioni di colloqui di lavoro anche individuali.

Le iniziative di orientamento al lavoro e job placement intraprese dall'ateneo consistono in:

a. Career education: per accompagnare lo sviluppo di consapevolezza sulla costruzione del proprio progetto di carriera potenziando le competenze trasversali attraverso workshop, laboratori e seminari. In questo ambito rientrano:

a1. Skills map: workshop che ti aiuta a progettare il percorso di carriera attraverso il Personal Business Model Canvas (strumento visuale per ragionare sulla strategia professional)
a2. Seminari di orientamento al lavoro: si svolgono di norma su quattro giornate distribuite tra le diverse aree disciplinari; coinvolgono aziende degli specifici settori. Durante gli incontri i rappresentanti del mondo del lavoro, all'interno di apposite tavole rotonde, presentano la propria realtà lavorativa e la propria esperienza con particolare riferimento alle modalità di inserimento in azienda.

b. Incontri con le imprese: 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. In questo ambito rientrano:

b1. L'impresa si presenta: un'occasione per far conoscere agli studenti ed ai laureati dell'Ateneo di Firenze, le imprese e gli studi professionali, il loro punto di vista, le modalità di selezione, i profili ricercati e le competenze richieste.

b2. Career day: il 4 e 5 ottobre 2022, giornate durante le quali le aziende svolgeranno colloqui individuali con i laureandi e i laureati provenienti da tutti gli ambiti disciplinari presenti nel nostro Ateneo.

b3. Digital Career lab: servizio che offre a studenti e laureati l'opportunità di partecipare a giornate di selezione da parte di imprese e studi professionali con posizioni aperte. Gli incontri si svolgono online e, dopo una presentazione dell'azienda, i rappresentanti incontrano laureandi e laureati in possesso delle competenze specifiche oggetto dei loro programmi di reclutamento.

b4. Vetrina delle offerte di lavoro (<https://placement.unifi.it/lau/annunci/bachecaannunci.aspx?lang=it&tipobacheca=LAV>)

c. Formazione al lavoro: fornire percorsi utili e strumenti che facilitino un ingresso consapevole nel mondo del lavoro, promuovendo attività laboratoriali, simulazioni e consulenza individualizzate. In questo ambito rientrano:

c1. Formarsi al lavoro: costruire il proprio futuro: laboratorio organizzato in 4 moduli con l'obiettivo di accompagnare studenti, laureati, dottorandi e dottori di ricerca dell'Università di Firenze nel processo di costruzione del proprio progetto di carriera grazie all'acquisizione di conoscenze e competenze per un ingresso mirato ed efficace nel mondo del lavoro.

c2. Strumenti per la ricerca attiva del lavoro: redazione del Cv e lettera di presentazione: Riflettere sulle proprie competenze aiuta ad acquisire una maggiore coscienza di sé al fine di operare una scelta professionale consapevole. Attraverso il racconto della propria storia di vita personale e professionale ciascuno descrive il proprio "sapere" e "saper fare", valorizzando i punti di forza al fine di agevolare la ricerca attiva del lavoro.

c3. CV Check: offre una revisione personalizzata della Lettera di Presentazione e del Curriculum Vitae.

c4. Light Assessment center: Questo servizio offre l'opportunità di partecipare ad una simulazione di Assessment tramite la somministrazione di prove di gruppo ed individuali simulando il contesto aziendale. Al termine delle prove, è prevista una riflessione di gruppo sulle competenze trasversali agite durante la mattinata attraverso la metodologia del Self-Directed Learning.

c5. Simulazione di colloqui di selezione – mock interview: offrono la possibilità di simulare un colloquio di selezione con recruiter di importanti aziende italiane.

d. Sviluppo di intraprendenza: sviluppare e rafforzare l'intraprendenza e le abilità imprenditoriali dei partecipanti incontrando testimoni, facendo rete e sviluppando progetti di innovazione. In questo ambito rientrano:

d1. Palestra di intraprendenza: workshop di due giorni nel quale studenti collaborano assieme all'interno di un processo creativo. Obiettivo finale sarà la generazione di soluzioni innovative in risposta a problemi reali. Le attività si svolgono attraverso un percorso esperienziale sul campo, in linea con le sfide quotidiane del mercato e del lavoro. Il percorso è scansionato a partire dal metodo del Design Thinking che si basa sui seguenti step: Introduction, Empathize, Define, Ideate, Prototype, Test, Elevator pitch.

d2. Impresa campus: percorso gratuito di formazione e accompagnamento, finalizzato a potenziare le competenze trasversali (soft skills), sviluppare la capacità di gestire progetti innovativi e diffondere la cultura imprenditoriale tra i giovani del mondo universitario.

Lo Sportello Placement è aperto Lunedì, Giovedì e Venerdì dalle 09:30 alle 13:00, Giovedì dalle 13.30 alle 16.30 presso il Rettorato- Piazza San Marco, 4 Firenze. Recapito email: placement@adm.unifi.it ; recapito telefonico 055-2757604/7638

Maggiori informazioni sui servizi job placement nelle pagine web dedicate:

<https://www.unifi.it/vp-11161-orientamento-al-lavoro-placement.html>

ATTIVITA' INTRAPRESE DALLA SCUOLA DI AGRARIA

La Scuola di Agraria, con il contributo di tutti i Corsi di Studio, organizza l'evento denominato "giornata delle professioni", all'interno del quale ciascun corso di Laurea invita degli esperti per illustrare agli studenti le proprie esperienze di lavoro, dando così una risposta ai quesiti inerenti i molteplici profili professionali.

A partire dall'anno accademico 2020-2021, la Scuola di Agraria organizza il Career DAgry, evento di matching tra imprese del settore, studenti e neo-laureati, durante il quale le imprese presentano opportunità occupazionali e in seguito effettuano colloqui con potenziali candidati al lavoro che previamente hanno inviato curriculum vitae.

Ulteriori iniziative di orientamento al lavoro sono rappresentate dai "seminari di introduzione alla professione", opportunamente divulgati a mezzo indirizzo email di funzione della Scuola, sito web del Corso di Studio e della Scuola di Agraria. Le attività di orientamento al lavoro e al job placement vengono perseguite anche mediante tirocini non-curricolari destinati ai neo laureati (https://www.unifi.it/vp-607-stage-e-tirocini.html#non_curricolare), finalizzati 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 la conoscenza diretta del mondo del lavoro. Ogni tirocinio viene svolto presso Aziende o Enti accreditati previa stipula di convenzione tra l'Ateneo (soggetto promotore) e l'Azienda/Ente (soggetto ospitante). E' prevista la redazione di un progetto formativo indicante: obiettivi formativi, riferimenti del tirocinante, tutor didattico e tutor aziendale, tipologia, durata e modalità di svolgimento dello stesso tirocinio, che può avere una durata compresa tra 2 e 6 mesi, proroghe comprese.

Infine, ogni Corso di Laurea ha una pagina dedicata nella quale gli studenti possono trovare informazioni inerenti al percorso e i riferimenti per contattare il proprio referente per l'orientamento.

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

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Brochure dei servizi agli studenti_UNIFI

Il Centro Linguistico di Ateneo (CLA) è la struttura dell'Ateneo Fiorentino che cura la gestione dell'accertamento delle lingue straniere per tutti i corsi di studio, oltre all'erogazione di servizi quali 11/06/2023

- rilascio di attestazioni del livello di competenze linguistiche per gli studenti che intendono partecipare ai bandi Erasmus (studenti Erasmus outgoing) e possibilità di partecipare a corsi intensivi di lingua prima della partenza;
- corsi di lingua italiana per gli studenti internazionali che intendono perfezionare il proprio livello di conoscenza della lingua italiana.

-> <https://www.cla.unifi.it/index.php>

Tutti gli studenti della Scuola di Agraria, inoltre, ricevono una specifica formazione in materia di Sicurezza nei Luoghi di Lavoro mediante un corso che si divide in 2 parti: una prima parte di formazione di base di 4 ore (online), e una Seconda parte (in aula o videoconferenza online) di 12 ore di formazione sui seguenti rischi specifici: rischio chimico, rischio biologico, emergenze e protezione, ferite da taglio, cadute dall'alto, rumore e vibrazioni.

-> <https://www.agraria.unifi.it/vp-107-corsi-di-formazione-sulla-sicurezza.html>

Per ciascun insegnamento, le opinioni degli studenti vengono raccolte attraverso appositi questionari on line che gli studenti possono compilare dopo che siano stati erogati i 05/09/2023
lezioni dell'insegnamento e obbligatoriamente prima di iscriversi all'esame. Il questionario erogato prende in esame diversi aspetti quali: l'adeguatezza delle conoscenze preliminari possedute; l'interesse suscitato dagli argomenti trattati negli insegnamenti; l'adeguatezza del materiale didattico; la chiarezza delle modalità d'esame; la soddisfazione sulla docenza.

I questionari raccolti vengono elaborati e i risultati sono restituiti sotto forma di report aggregato, ai docenti ed alle Commissioni Paritetiche Docenti Studenti. I risultati vengono inoltre rendicontati all'ANVUR all'interno della relazione annuale del Nucleo di Valutazione dell'Ateneo, oltre che discussi nelle sedute del Consiglio di Corso di Laurea e in quelle della Commissione Paritetica Docenti-Studenti.

Link inserito: <https://sisvaldidat.it/SIMPLE-3af6d95e345f1bf42f65f5c8bde0a918>

I dati sono riferiti ai laureandi dell'anno solare 2022 cui è stato chiesto di compilare un questionario di soddisfazione, all'atto della presentazione della domanda di laurea, 06/09/2023
sull'esperienza di studio che stavano per concludere. Il questionario permette di raccogliere la soddisfazione complessiva sul CdS e su alcuni dei servizi offerti.

L'analisi è proposta sui soli laureandi che si sono immatricolati in anni recenti al CdS (iscritti da un numero di anni inferiore o uguale alla durata normale del CdS aumentata di un anno). I dati del CdS sono confrontati con i risultati ottenuti dai laureandi dei CdS della stessa classe sul totale degli Atenei italiani (benchmark).

Link inserito: <https://www2.almalaurea.it/cgi-php/universita/statistiche/stamp.php?versione=2019&annoprofilo=2023&annooccupazione=2022&codicione=0480106202500010&corsclasse=10020&aggrega=SI&confronta=classereg&compatibility=1&kcorssede=3&stell:>



▶ QUADRO C1

Dati di ingresso, di percorso e di uscita

08/08/2022

Link inserito: <http://>

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Dati estratti a Luglio 2023

▶ QUADRO C2

Efficacia Esterna

06/09/2023

I dati relativi alla condizione formativa ed occupazionale dei laureati sono un estratto delle indagini Almalaurea sulla condizione occupazionale dei laureati a uno, tre e cinque anni dal conseguimento del titolo (per i corsi di laurea magistrale e a ciclo unico) e ad un anno dal conseguimento del titolo (per le lauree triennali).
[I risultati completi delle indagini sono consultabili al link <https://www.almalaurea.it/universita/indagini/laureati/occupazione>]

La scheda presenta le risposte all'indagine relative ai soli laureati che non lavoravano al momento della laurea. I risultati a livello di CdS sono confrontati con quelli analoghi dei CdS della stessa classe di laurea in tutti gli atenei italiani (benchmark).

Link inserito: <https://www2.almalaurea.it/cgi-php/universita/statistiche/stamp.php?>

[versione=2019&annoprofilo=2023&annooccupazione=2022&codicione=0480106202500010&corsclasse=10020&aggrega=SI&confronta=classereg&compatibility=1&kcorsse=3&stell](https://www2.almalaurea.it/cgi-php/universita/statistiche/stamp.php?versione=2019&annoprofilo=2023&annooccupazione=2022&codicione=0480106202500010&corsclasse=10020&aggrega=SI&confronta=classereg&compatibility=1&kcorsse=3&stell)

▶ QUADRO C3

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

07/09/2023

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

Link inserito: http://valmon2.disia.unifi.it/sisTirocini/f_index.html



L'adozione di un Sistema Qualità 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 Qualità 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 qualità, 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 Qualità di Ateneo (PQA), degli esiti delle attività 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 Qualità, 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 qualità, svolge attività di pianificazione, sorveglianza e monitoraggio dei processi di AQ, promuove il miglioramento continuo e supporta le strutture di ateneo, compresi Dipartimenti, Scuole e CdS, nella gestione e implementazione delle politiche e dei processi per l'AQ. Il PQA organizza, inoltre, attività di informazione/formazione per il personale a vario titolo coinvolto nel sistema di AQ, compresa la componente studentesca, svolge attività 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 attività 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 qualità e di supporto all'organizzazione della AQ. Il PQA contribuisce alla gestione dei flussi informativi e documentali a supporto dei processi di assicurazione della qualità, 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 Qualità 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 attività didattiche e di ricerca, agli interventi di sostegno al diritto allo studio, attraverso la verifica del corretto utilizzo delle risorse pubbliche, dell'imparzialità e del buon andamento dell'azione amministrativa, della produttività della didattica e della ricerca. In aggiunta alla Legge 240/2010 il DM 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'accredimento 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 qualità. In tal senso effettua un'adeguata e documentata attività annuale di controllo ed indirizzo dell'AQ da cui risultano pareri, raccomandazioni ed indicazioni nei confronti del 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), è 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

▶ QUADRO D2

Organizzazione e responsabilità della AQ a livello del Corso di Studio

11/06/2023

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 così costituito:

1. Lisa GRANCHI (Presidente) e Responsabile del Riesame
2. Marzia Cristiana ROSI (Referente per la Qualità del CdS)
3. Silvio MENGHINI (Docente CdS)
4. Laura MUGNAI (Referente Internazionalizzazione)
5. Marco VIERI (Docente Cds)
6. rappresentante studenti - in attesa di nomina

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. Il GdR tra le altre cose nella sua attività si è occupato dell'internazionalizzazione del CdS definendo una procedura per la gestione delle pratiche degli studenti che chiedono la mobilità Erasmus per studio (Vedi verbale allegato).

Link inserito: <https://www.viticolturaenologia.unifi.it/vp-153-qualita-del-corso-e-valutazione.html>

Pdf inserito: [visualizza](#)

▶ QUADRO D3

Programmazione dei lavori e scadenze di attuazione delle iniziative

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 particolare, sono state portate all'attenzione del CCdS il Documento CdS_VE_2022 per la Commissione Paritetica Docenti Studenti, un'analisi critica dei questionari SISValDidat (Sistema Informativo Statistico per la Valutazione della Didattica) (vedi documenti allegati) ed infine i risultati dell'incontro con il comitato di indirizzo riunitosi in data 22/07/2022 con la seguente composizione: Federico Cerelli (Enologo); Marco Puleo (Enologo); Marco Razzauti (Enologo); Francesco Monari (Agronomo); Ivangiorgio Tarziarol (Assoenologi Toscana); Stefano Ferrari (Enologo/ISVEA); Giovanni Sordi (Ente Terre Regionali Toscane); Alessandra Gemmiti (Regione Toscana).

. In seguito alle criticità emerse nelle occasioni sopra riportate, e nelle attività di riesame, sono state programmate le seguenti azioni di miglioramento:

- Miglioramento dell'inserimento delle matricole nel percorso di studio obiettivo conseguibile con:
 - incontro di presentazione del corso e degli step necessari al percorso di laurea (tirocinio) e delle opportunità offerte a sostegno della didattica e della formazione (tutor, delegati etc.)
 - incontro tematico al primo semestre del primo anno per un inquadramento delle differenze tra le due classi (L-25 ed L-26) del corso interclasse in Viticoltura ed Enologia
- Offerta formativa: Riorganizzazione degli insegnamenti del primo anno:
 - Analisi dei programmi degli insegnamenti di Matematica, Fisica e Chimica generale, inorganica ed organica in funzione delle competenze richieste dagli insegnamenti caratterizzanti. – 1 anno.
 - Valutazione della revisione realizzata nel precedente a.a. con lo scopo di verificare l'efficacia delle azioni intraprese. – 1 anno
- Valutazione della qualità da parte degli studenti:
 - Elaborazione ed analisi critica delle informazioni ricevute tramite i questionari SISValDidat.
 - Presentazione dei risultati ottenuti dai questionari al CdL con discussione dei punti critici o di forza emersi – 1 anno
- Tirocinio: potenziamento delle relazioni CdS ed aziende che ospitano i tirocinanti.
 - 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
 - Analisi critica delle relazioni sul tirocinio prodotto al termine del periodo da parte dello studente. Lo scopo è quello di costituire un sistema di follow-up del percorso che tenga conto del gradimento complessivo dello studente e del rispetto da parte delle aziende ospitanti delle norme e regolamenti. – 1 anno
- Affiancamento dei tutor agli studenti nel superamento dei debiti formativi al primo anno.
 - Obiettivo conseguibile con il consolidamento dell'attività dei tutor di Ateneo (in particolare Dottorandi) per la progressione delle carriere. – 1 anno
 - Attivazione delle figure dei tutor didattici con formazione specifica per le materie di base Matematica, Fisica e Chimica a supporto della formazione degli studenti.
- Maggiore frequenza delle riunioni con il Comitato di Indirizzo
 - Obiettivo conseguibile con la organizzazione di riunioni con i componenti del Comitato di Indirizzo. – 1 anno.
- Ampliamento dell'offerta formativa per i crediti liberi ai fini delle ricadute occupazionali.
 - Predisposizione di un elenco di corsi consigliati e raccomandati dal Comitato di Indirizzo e pubblicati sul sito web del CdS – 1 anno
 - Predisposizione di un elenco di corsi consigliati e raccomandati per la Frequenza proficua di attività formative It (in allegato)
- Riesame annuale delle interazioni tra i programmi degli insegnamenti.
 - Tavoli di lavoro per aree di interazione disciplinare – 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. – entro il 30 Ottobre del prossimo A.A.
- Miglioramento infrastrutture: aule, mensa;
 - Porre costante attenzione ad ogni soluzione che migliori le condizioni di accoglienza.
- Miglioramento delle attività di laboratorio: dotazioni e personale tecnico;
 - Curare la programmazione delle attività a livello di singoli corsi ma anche di Dipartimento (fondi) e di Scuola. Realizzazione di incontri, anche con altri corsi di laurea, con lo scopo di individuare strumenti ad uso trasversale o di dotazioni specifiche per le attività del corso di Laurea.
- Miglioramento dell'uso degli strumenti dei forniti dal sistema - Assicurazione Qualità dei corsi di studio:
 - Obiettivo conseguibile attraverso la partecipazione del Presidente e dei docenti Referenti AQ ai Corsi di Formazione organizzati dal Presidio della Qualità di Ateneo (PQA - Il sistema AVA 2.0 per l'Assicurazione Qualità dei corsi di studio: regole, documenti e strumenti).
- Miglioramento del processo di internazionalizzazione
 - Obiettivo conseguibile attraverso incontri tematici (offerta, iter di richiesta etc.) con gli studenti di presentazione delle opportunità di studio e tirocinio offerta dai programmi Erasmus.

Link inserito:

https://www.viticolturaenologia.unifi.it/upload/sub/didattica/stage%20e%20tirocini/Copia%20di%20LISTA%20AZIENDE_30_luglio_2019.ppt

▶ QUADRO D4

Riesame annuale

29/06/2020

L'attività di Riesame del sistema di Assicurazione della Qualità è 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 più 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 più 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

▶ QUADRO D7

Relazione illustrativa specifica per i Corsi di Area Sanitaria



Informazioni generali sul Corso di Studi

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



Corsi interateneo R²D



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 studi, 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; deve essere previsto il rilascio a tutti gli studenti iscritti di un titolo di studio congiunto, doppio o multiplo.

Non sono presenti atenei in convenzione

Docenti di altre Università

Referenti e Strutture

Presidente (o Referente o Coordinatore) del CdS	MATTII Giovan Battista
Organo Collegiale di gestione del corso di studio	Consiglio di corso di laurea
Struttura didattica di riferimento	Scienze e Tecnologie Agrarie, Alimentari, Ambientali e Forestali (DAGRI) (Dipartimento Legge 240)

Docenti di Riferimento

N.	CF	COGNOME	NOME	SETTORE	MACRO SETTORE	QUALIFICA	PESO	INSEGNAMENTO ASSOCIATO
1.	DLLNNA76M50L195F	DALLA MARTA	Anna	AGR/02	07/B1	PA	1	
2.	FIAGNN65L67L378W	FIA	Giovanna	AGR/15	07/F1	PA	1	
3.	MTSCLL84D63D575P	MATASSINI	Camilla	CHIM/06	03/C	RD	1	
4.	MTTGNB58T11I046M	MATTII	Giovan Battista	AGR/03	07/B2	PA	1	
5.	MRAMRA82M16A703F	MAURO	Mario	IUS/03	12/E	RD	1	
6.	MNGSLV62P25D612S	MENGHINI	Silvio	AGR/01	07/A1	PO	1	
7.	MGNLRA58C56D612D	MUGNAI	Laura	AGR/12	07/D1	PO	1	
8.	PCCMNC58S62F205H	PICCHI	Monica	AGR/15	07/F1	RU	1	
9.	PRGLPA86H02D612Q	PIERGUIDI	Lapo	AGR/15	07/F	RD	1	

10.	SCRSLV61D19G535P	SCIORTINO	Silvio	FIS/03	02/B1	PA	1
11.	SCZGRL77C16D612B	SCOZZAFAVA	Gabriele	AGR/01	07/A1	PA	1
12.	VRIMRC56A24D612T	VIERI	Marco	AGR/09	07/C1	PO	1
13.	VTICRL64A21F648E	VITI	Carlo	AGR/16	07/I1	PO	1

✓ Tutti i requisiti docenti soddisfatti per il corso :

Viticultura ed Enologia



Rappresentanti Studenti

COGNOME	NOME	EMAIL	TELEFONO
Summa	Giuseppe	giuseppe.summa@stud.unifi.it	
Iozzi	Paolo	paolo.iozzi@stud.unifi.it	
Fornari	Tommaso	tommaso.fornari@stud.unifi.it	
Piccini	Lorenzo	lorenzo.piccini1@stud.unifi.it	
Rodriguez Incerpi	Simon Gabriel	simon.rodriguez@stud.unifi.it	



Gruppo di gestione AQ

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



Tutor

COGNOME	NOME	EMAIL	TIPO
FRAGAI	Marco		Docente di ruolo
PICCHI	Monica		Docente di ruolo
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

Sede del corso: - FIRENZE	
Data di inizio dell'attività didattica	18/09/2023
Studenti previsti	135

▶ Eventuali Curriculum

Non sono previsti curricula

▶ Sede di riferimento Docenti, Figure Specialistiche e Tutor

Sede di riferimento DOCENTI

COGNOME	NOME	CODICE FISCALE	SEDE
---------	------	----------------	------

DALLA MARTA	Anna	DLLNNA76M50L195F
FIA	Giovanna	FIAGNN65L67L378W
MUGNAI	Laura	MGNLRA58C56D612D
MENGHINI	Silvio	MNGSLV62P25D612S
MAURO	Mario	MRAMRA82M16A703F
MATASSINI	Camilla	MTSCLL84D63D575P
MATTII	Giovan Battista	MTTGNB58T11I046M
PICCHI	Monica	PCCMNC58S62F205H
PIERGUIDI	Lapo	PRGLPA86H02D612Q
SCIORTINO	Silvio	SCRSLV61D19G535P
SCOZZAFAVA	Gabriele	SCZGRL77C16D612B
VIERI	Marco	VRIMRC56A24D612T
VITI	Carlo	VTICRL64A21F648E

Sede di riferimento FIGURE SPECIALISTICHE

COGNOME	NOME	SEDE
---------	------	------

Figure specialistiche del settore non indicate

Sede di riferimento TUTOR

COGNOME	NOME	SEDE
FRAGAI	Marco	
PICCHI	Monica	
MATTII	Giovan Battista	



Altre Informazioni

R^aD



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



Date delibere di riferimento

R^aD



Data del DM di approvazione dell'ordinamento didattico	12/04/2012
Data del DR di emanazione dell'ordinamento didattico	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 è la trasformazione dell'omonimo CdS preesistente, con un percorso di certificazione CRUI già avviato nel 2006 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. E' soddisfatto anche il requisito per il valore dell'indice docenti equiv./doc.ruolo pari almeno a 0,8. Le strutture didattiche a disposizione del Corso di studio sono adeguate.



Relazione Nucleo di Valutazione per accreditamento



*La relazione completa del NdV necessaria per la procedura di accreditamento dei corsi di studio deve essere inserita nell'apposito spazio all'interno della scheda SUA-CdS denominato "Relazione Nucleo di Valutazione per accreditamento" entro e non oltre il 28 febbraio di ogni anno **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 è 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. E' soddisfatto anche il requisito per il valore dell'indice docenti equiv./doc.ruolo pari almeno a 0,8. Le strutture didattiche a disposizione del Corso di studio sono adeguate.



Motivazioni dell'istituzione del corso interclasse



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^{AD}



Offerta didattica erogata

	coorte	CUIN	insegnamento	settori insegnamento	docente	settore docente	ore di didattica assistita
1	2021	102300413	ANALISI SENSORIALE DELLE UVE E DEI VINI <i>semestrale</i>	AGR/15	Docente di riferimento Monica PICCHI CV <i>Ricercatore confermato</i>	AGR/15	32
2	2021	102300413	ANALISI SENSORIALE DELLE UVE E DEI VINI <i>semestrale</i>	AGR/15	Docente di riferimento Lapo PIERGUIDI CV <i>Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-a L. 240/10)</i>	AGR/15	16
3	2023	102304521	BIOLOGIA E FISIOLOGIA VEGETALE <i>semestrale</i>	BIO/03	Piero BRUSCHI CV <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	BIO/03	72
4	2023	102304522	CHIMICA GENERALE E INORGANICA <i>semestrale</i>	CHIM/03	Marco FRAGAI CV <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	CHIM/03	48
5	2023	102304523	CHIMICA ORGANICA <i>semestrale</i>	CHIM/06	Docente di riferimento Camilla MATASSINI CV <i>Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-b L. 240/10)</i>	CHIM/06	24
6	2023	102304523	CHIMICA ORGANICA <i>semestrale</i>	CHIM/06	Francesca CLEMENTE CV <i>Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-a L. 240/10)</i>	CHIM/06	24
7	2022	102301842	ECONOMIA AZIENDALE (modulo di ECONOMIA E LEGISLAZIONE VITIVINICOLA) <i>semestrale</i>	AGR/01	Docente di riferimento Gabriele SCOZZAFAVA CV <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	AGR/01	48
8	2022	102301844	ENTOMOLOGIA VITICOLA <i>semestrale</i>	AGR/11	Marzia Cristiana ROSI CV <i>Ricercatore confermato</i>	AGR/11	48
9	2023	102304524	FISICA <i>semestrale</i>	FIS/03	Docente di riferimento Silvio SCIORTINO CV <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	FIS/03	48
10	2023	102304525	GESTIONE ECOLOGICA ED AGRONOMICA DEL	AGR/02	Docente di riferimento	AGR/02	48

			VIGNETO <i>semestrale</i>		Anna DALLA MARTA CV Professore Associato (L. 240/10)		
11	2021	102300414	IMPIANTISTICA ENOLOGICA <i>semestrale</i>	AGR/09	Alessandro PARENTI CV Professore Associato confermato	AGR/09	48
12	2022	102301845	INGEGNERIA DELLE PRODUZIONI VITICOLE <i>semestrale</i>	AGR/09	Docente di riferimento Marco VIERI CV Professore Ordinario	AGR/09	72
13	2022	102301846	LEGISLAZIONE VITIVINICOLA (modulo di ECONOMIA E LEGISLAZIONE VITIVINICOLA) <i>semestrale</i>	IUS/03	Docente di riferimento Mario MAURO CV Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-a L. 240/10)	IUS/03	24
14	2021	102300415	MARKETING VITIVINICOLO <i>semestrale</i>	AGR/01	Docente di riferimento Silvio MENGHINI CV Professore Ordinario	AGR/01	48
15	2023	102304526	MATEMATICA <i>semestrale</i>	MAT/05	Giuseppe CONTI CV		48
16	2023	102304527	METODOLOGIE ANALITICHE IN ENOLOGIA <i>semestrale</i>	CHIM/01	Mirko SEVERI CV Professore Associato (L. 240/10)	CHIM/01	48
17	2022	102301848	MICROBIOLOGIA GENERALE (modulo di MICROBIOLOGIA ENOLOGICA) <i>semestrale</i>	AGR/16	Docente di riferimento Carlo VITI CV Professore Ordinario (L. 240/10)	AGR/16	48
18	2022	102301849	MICROBIOLOGIA SPECIALE (modulo di MICROBIOLOGIA ENOLOGICA) <i>semestrale</i>	AGR/16	Lisa GRANCHI CV Professore Associato confermato	AGR/16	48
19	2021	102300416	PATOLOGIA VITICOLA <i>semestrale</i>	AGR/12	Docente di riferimento Laura MUGNAI CV Professore Ordinario (L. 240/10)	AGR/12	72
20	2022	102301850	PROCESSI ENOLOGICI <i>semestrale</i>	AGR/15	Docente di riferimento Giovanna FIA CV Professore Associato (L. 240/10)	AGR/15	72
21	2021	102300417	STABILIZZAZIONE E CONDIZIONAMENTO DEI	AGR/15	Valentina CANUTI CV Ricercatore a t.d. -	AGR/15	32

			VINI semestrale	t.pieno (art. 24 c.3-b L. 240/10)			
22	2021	102300417	STABILIZZAZIONE E CONDIZIONAMENTO DEI VINI semestrale	AGR/15	Paola DOMIZIO CV Professore Associato (L. 240/10)	AGR/15 40	
23	2021	102300418	TECNICA VITICOLA semestrale	AGR/03	Elisa MASI CV Professore Associato (L. 240/10)	AGR/03 48	
24	2022	102301851	VITICOLTURA GENERALE annuale	AGR/03	Docente di riferimento Giovan Battista MATTII CV Professore Associato confermato	AGR/03 96	
						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	FIS/03 Fisica della materia <i>FISICA (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
	MAT/05 Analisi matematica <i>MATEMATICA (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
Minimo di crediti riservati dall'ateneo: - minimo da D.M. 30				Minimo di crediti riservati dall'ateneo: - minimo da D.M. 30			
Totale per la classe		33	30 - 54	Totale per la classe		33	30 - 54

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 stimative 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>					
AGR/02 Agronomia e coltivazioni erbacee <i>GESTIONE ECOLOGICA ED AGRONOMICA DEL VIGNETO (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>	AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari <i>PROCESSI ENOLOGICI (2 anno) - 9 CFU - semestrale - obbl</i>	21	21 - 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>									
Discipline della produzione vegetale	AGR/11 Entomologia generale e applicata <i>ENTOMOLOGIA VITICOLA (2 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>	15	6 - 21		Discipline della sicurezza e della valutazione degli alimenti			AGR/11 Entomologia generale e applicata <i>ENTOMOLOGIA VITICOLA (2 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>	21	21 - 30 cfu min 20
	AGR/12 Patologia vegetale <i>PATOLOGIA VITICOLA (3 anno) - 9 CFU - semestrale - obbl</i>				AGR/12 Patologia vegetale <i>PATOLOGIA VITICOLA (3 anno) - 9 CFU - semestrale - obbl</i>					
Discipline della difesa	AGR/12 Patologia vegetale <i>PATOLOGIA VITICOLA (3 anno) - 9 CFU - semestrale - obbl</i>	15	6 - 21		Discipline della chimica			CHIM/01 Chimica analitica <i>METODOLOGIE ANALITICHE IN ENOLOGIA (1 anno) -</i>	21	21 - 30
Discipline	AGR/09 Meccanica agraria				39			21 -		

Attività affini	settore	CFU Ins	CFU Off	CFU Rad
Attività formative affini o integrative	AGR/02 Agronomia e coltivazioni erbacee	48	21	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>				
Totale attività Affini			21	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
Totale Altre Attività		36	33 - 60

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 R²D

L-25 Scienze e tecnologie agrarie e forestali

L-26 Scienze e tecnologie alimentari

ambito disciplinare	settore	CFU	ambito disciplinare	settore	CFU
Matematiche, fisiche, informatiche e statistiche	FIS/01 Fisica sperimentale	12 - 21 cfu min 8	Matematiche, fisiche, informatiche e statistiche	FIS/01 Fisica sperimentale	12 - 21 cfu min 8
	FIS/02 Fisica teorica modelli e metodi matematici			FIS/02 Fisica teorica modelli e metodi matematici	
	FIS/03 Fisica della materia			FIS/03 Fisica della materia	
	FIS/04 Fisica nucleare e subnucleare			FIS/04 Fisica nucleare e subnucleare	
	FIS/05 Astronomia e astrofisica			FIS/05 Astronomia e astrofisica	
	FIS/06 Fisica per il sistema terra e per il mezzo circumterrestre			FIS/06 Fisica per il sistema terra e per il mezzo circumterrestre	
	FIS/07 Fisica applicata (a beni culturali, ambientali, biologia e medicina)			FIS/07 Fisica applicata (a beni culturali, ambientali, biologia e medicina)	
	FIS/08 Didattica e storia della fisica			FIS/08 Didattica e storia della fisica	
	INF/01 Informatica			INF/01 Informatica	
	ING-INF/05 Sistemi di elaborazione delle informazioni			ING-INF/05 Sistemi di elaborazione delle informazioni	
	MAT/01 Logica matematica			MAT/01 Logica matematica	
	MAT/02 Algebra			MAT/02 Algebra	
	MAT/03 Geometria			MAT/03 Geometria	
	MAT/04 Matematiche complementari			MAT/04 Matematiche complementari	
	MAT/05 Analisi matematica			MAT/05 Analisi matematica	
MAT/06 Probabilità e statistica matematica	MAT/06 Probabilità e statistica matematica				
MAT/07 Fisica matematica	MAT/07 Fisica matematica				
MAT/08 Analisi numerica	MAT/08 Analisi numerica				
MAT/09 Ricerca operativa	MAT/09 Ricerca operativa				
SECS-S/01 Statistica	SECS-S/01 Statistica				
Discipline chimiche	CHIM/03 Chimica generale ed inorganica	9 - 18 cfu	Discipline chimiche	CHIM/01 Chimica analitica	9 - 18 cfu
	CHIM/02 Chimica organica			CHIM/02 Chimica fisica	
				CHIM/03 Chimica generale ed inorganica	

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

Se sono stati inseriti settori NON appartenenti alla classe accanto ai CFU min e max fra parentesi quadra sono indicati i CFU riservati ai soli settori appartenenti alla classe



L-25 Scienze e tecnologie agrarie e forestali

ambito disciplinare	settore	CFU
Discipline economiche estimative e giuridiche.	AGR/01 Economia ed estimo rurale	9 - 21
	IUS/03 Diritto agrario	
	IUS/14 Diritto dell'unione europea	
	SECS-P/08 Economia e gestione delle imprese	
Discipline della produzione vegetale	AGR/02 Agronomia e coltivazioni erbacee	15 - 30
	AGR/03 Arboricoltura generale e coltivazioni arboree	
	AGR/04 Orticoltura e floricoltura	
	AGR/07 Genetica agraria	
	AGR/13 Chimica agraria	
Discipline forestali ed ambientali	AGR/16 Microbiologia agraria	-
Discipline della difesa	AGR/11 Entomologia	6 -

L-26 Scienze e tecnologie alimentari

ambito disciplinare	settore	CFU
Discipline della tecnologia alimentare	AGR/02 Agronomia e coltivazioni erbacee	39 - 63
	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	
Discipline della sicurezza e della valutazione degli alimenti	AGR/07 Genetica agraria	21 - 30
	AGR/11 Entomologia generale e applicata	cfu

	generale e applicata AGR/12 Patologia vegetale VET/05 Malattie infettive degli animali domestici VET/06 Parassitologia e malattie parassitarie degli animali	21		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	min 20
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		-			
Minimo di crediti riservati dall'ateneo (minimo da D.M. 60)		60			
Totale per la classe		60 - 111			
			Discipline economiche e giuridiche	AGR/01 Economia ed estimo rurale IUS/03 Diritto agrario IUS/14 Diritto dell'unione europea SECS-P/01 Economia politica SECS-P/08 Economia e gestione delle imprese SECS-P/10 Organizzazione aziendale	9 - 21 cfu min 8
				Minimo di crediti riservati dall'ateneo (minimo da D.M. 60)	69
			Totale per la classe		69 - 114



settori in comune tra le due classi selezionati nella presente proposta

CFU min

CFU max

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- Probabilita' 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

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
R²D

ambito disciplinare	CFU		minimo da D.M. per l'ambito
	min	max	
Attività formative affini o integrative	18	27	18

▶ Altre attività
R^aD

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^aD

CFU totali per il conseguimento del titolo

180

Range CFU totali del corso

110 - 320



Comunicazioni dell'ateneo al CUN
R^aD



Motivi dell'istituzione di più corsi nella classe
R^aD



Note relative alle attività di base
R^aD



Note relative alle altre attività
R^aD



Note relative alle attività caratterizzanti
R^aD