Informazioni generali sul Corso di Studi

Università	Università degli Studi di FIRENZE
Nome del corso in italiano	Viticoltura ed Enologia *(IdSua:1619366)*
Nome del corso in inglese	Viticulture and Enology
Classe	L-25 R - Scienze e tecnologie agrarie e forestali & L-26 R - Scienze e tecnologie alimentari
Lingua in cui si tiene il corso	italiano
Eventuale indirizzo internet del corso di laurea	http://www.viticolturaenologia.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.	MATTII	Giovan Battista		PA	1	
4.	MUGNAI	Laura		PO	1	
5.	SCIORTINO	Silvio		PA	1	
6.	SCOZZAFAVA	Gabriele		PA	1	
7.	VIERI	Marco		PO	1	
8.	VITI	Carlo		PO	1	

Rappresentanti Studenti	Summa Giuseppe giuseppe.summa@edu.unifi.it Iozzi Paolo paolo.iozzi@edu.unifi.it Fornari Tommaso tommaso.fornari@edu.unifi.it Piccini Lorenzo lorenzo.piccini1@edu.unifi.it Rodriguez Incerpi Simon Gabriel simon.rodriguez@edu.unifi.it
Gruppo di gestione AQ	Lisa Granchi Silvio Menghini Laura Mugnai Marzia Cristiana Rosi Giuseppe Summa Marco Vieri
Tutor	Monica PICCHI Marco FRAGAI Giovan Battista MATTII

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.tecnologialimentari.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 UNIPI 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

funzione in un contesto di lavoro:
La funzione dell'enologo in un contesto di lavoro è molto articolata e varia a seconda dell'ambito in cui opera. Fondamentalmente, l'enologo è il professionista responsabile della produzione del vino, gestendo tutte le fasi del processo, dalla raccolta dell'uva alla commercializzazione del prodotto finale. Le sue principali funzioni includono:

1. Gestione della vinificazione (cod. ISTAT 7.3.2.8.1)
L'enologo è responsabile delle operazioni di vinificazione, che comprendono:
• Scelta della varietà di uva: L'enologo seleziona le varietà di uva più adatte al tipo di vino che si intende produrre, considerando le caratteristiche climatiche e pedologiche della zona.
• Controllo della maturazione delle uve: Supervisiona la raccolta, decidendo il momento giusto per la vendemmia, in modo da ottenere uve con la giusta maturazione e qualità.
• Vinificazione: Gestisce il processo di trasformazione dell'uva in vino, che include la fermentazione, la macerazione (per i vini rossi), la gestione delle temperature e delle condizioni di fermentazione.
• Affinamento: L'enologo decide come e per quanto tempo il vino deve affinarsi, se in acciaio, legno o bottiglia, per ottenere il profilo organolettico desiderato.

2. Controllo qualità (cod. ISTAT 4.4.1.1.0)
L'enologo deve garantire che il vino prodotto rispetti determinati standard di qualità, e per farlo:
• Monitoraggio delle analisi chimiche: Controlla parametri come pH, acidità, alcol, zuccheri e altri fattori chimici per assicurarsi che il vino sia stabile e abbia le caratteristiche desiderate.
• Analisi sensoriale: L'enologo effettua degustazioni per valutare il profilo organolettico del vino (gusto, colore, aroma), assicurandosi che risponda agli standard di qualità e alle caratteristiche previste.
• Correzioni e aggiustamenti: Se necessario, l'enologo può intervenire sul processo (ad esempio, aggiungendo lieviti o correggendo l'acidità) per migliorare il prodotto finale.

3. Gestione della cantina (cod. ISTAT 7.3.2.8.1)
In un contesto di lavoro, l'enologo si occupa della gestione delle operazioni quotidiane in cantina, tra cui:
• Supervisione del personale: Dirige e coordina il lavoro di tecnici e operai della cantina, assicurando che le operazioni vengano svolte correttamente.
• Gestione delle attrezzature: Si occupa della manutenzione e dell'utilizzo delle attrezzature necessarie per la vinificazione, come vasche, botti, filtri e altri strumenti.
• Controllo delle scorte: Monitora le scorte di vino, bottiglie, tappi e altri materiali necessari per la produzione e la commercializzazione del vino.

4. Innovazione e ricerca (cod. ISTAT 72.19.09)
L'enologo svolge anche un ruolo importante nella ricerca e nell'innovazione del prodotto:
• Sperimentazione con nuovi metodi: L'enologo può sperimentare nuove tecniche di vinificazione, come l'uso di nuovi lieviti o tecniche di affinamento innovative.
• Ricerca delle migliori pratiche agricole: Collabora con agronomi e altri esperti per ottimizzare la qualità delle uve e migliorare la viticoltura, attraverso pratiche sostenibili e innovative.

5. Sostenibilità e certificazioni (cod. ISTAT 74.90.93)
L'enologo ha un ruolo cruciale nella gestione della sostenibilità e nella conformità alle normative:
• Sostenibilità ambientale: Si occupa di implementare pratiche agricole e di vinificazione sostenibili, come l'uso di tecniche biologiche o biodinamiche.
• Certificazioni di qualità: Gestisce le pratiche necessarie per ottenere certificazioni come DOC, DOCG, IGT, o biologico, garantendo che i vini siano conformi agli standard di qualità e alle normative legali.

6. Promozione e comunicazione (cod. ISTAT 25.225.730)
Sebbene non sia il suo compito principale, l'enologo può anche avere un ruolo nella promozione del vino:
• Presentazione e degustazioni: Partecipando a eventi, fiere e degustazioni, l'enologo promuove i propri vini e comunica ai consumatori le caratteristiche e la filosofia aziendale.
• Collaborazione con il marketing: L'enologo può collaborare con il reparto marketing per definire le caratteristiche distintive dei prodotti e per comunicare efficacemente il valore del vino al mercato.

7. Supporto alle vendite e al commercio (cod. ISTAT 5.1.2.2.0)
L'enologo può contribuire anche agli aspetti legati alla vendita e distribuzione del vino:
• Supporto nelle vendite: Fornisce consulenze tecniche per ristoranti, enoteche o distributori, illustrando le caratteristiche dei vini e suggerendo abbinamenti gastronomici.
• Gestione delle relazioni con i clienti: Può interagire direttamente con clienti e distributori, dando informazioni tecniche sui vini e rispondendo a domande relative alla produzione e alla qualità.
In sintesi, l'enologo svolge una funzione strategica all'interno di una cantina o di un'azienda vitivinicola, che unisce competenze tecniche, gestionali e comunicative. La sua attività è fondamentale per garantire la qualità del prodotto finale, gestire il processo produttivo e rispondere alle esigenze del mercato.

competenze associate alla funzione:
L'enologo è un professionista con una vasta gamma di competenze, che spaziano dalla conoscenza tecnica e scientifica alla gestione aziendale. Le principali competenze associate alla funzione di enologo includono:

1. Conoscenza della viticoltura
• Ciclo vegetativo della vigna: Comprensione delle fasi di crescita delle piante, della maturazione dell'uva e degli aspetti legati alla qualità delle uve.
• Gestione delle varietà di uve: Conoscenza delle varietà di uva, delle loro caratteristiche organolettiche e delle esigenze climatiche e pedologiche per una coltivazione ottimale.

2. Tecniche di vinificazione
• Processi di trasformazione dell'uva: Capacità di scegliere il metodo di vinificazione più adatto in base al tipo di vino desiderato (bianco, rosso, spumante, ecc.).
• Fermentazione: Conoscenza dei processi fermentativi, dei lieviti e dei microbi coinvolti, per garantire la corretta trasformazione degli zuccheri in alcol.
• Vinificazione in bianco, rosso, rosé e spumante: Gestione delle diverse tecniche di vinificazione a seconda del tipo di vino da produrre, come il controllo della temperatura e delle fasi di macerazione.

3. Analisi chimiche e sensoriali
• Controllo della qualità: Capacità di eseguire analisi chimiche sul vino (pH, acidità, alcol, zuccheri) per monitorare il suo processo e la qualità.
• Degustazione e analisi sensoriale: Competenze nell'analizzare il profilo organolettico del vino (olfatto, gusto, colore,

corpo), per garantire l'equilibrio tra i vari componenti e la tipicità del prodotto.

4. Gestione e conservazione del vino
• Tecniche di maturazione: Conoscenza delle diverse tecniche di affinamento (in botti di legno, in acciaio inox, in bottiglia) per ottenere il miglior risultato in termini di qualità del vino.
• Conservazione: Capacità di gestire le condizioni ideali per la conservazione del vino (temperatura, umidità, posizione delle bottiglie).

5. Innovazione e ricerca
• Ricerca e sviluppo: Capacità di innovare nel processo produttivo, sperimentando nuove tecniche, varietà o combinazioni di uve, per creare vini unici e di qualità.
• Gestione delle malattie della vite e del vino: Conoscenza delle malattie della vite (come la peronospora) e delle problematiche legate alla produzione del vino, come l'ossidazione o la fermentazione malolattica.

6. Gestione aziendale e marketing
• Gestione della produzione: Capacità di pianificare e supervisionare l'intero processo produttivo, dalla raccolta dell'uva alla bottiglia.
• Marketing del vino: Competenze nella valorizzazione del prodotto, creazione di strategie di marketing e branding, con particolare attenzione all'identità e al posizionamento del vino sul mercato.
• Sostenibilità e certificazioni: Conoscenza delle pratiche vitivinicole sostenibili e delle normative relative alla certificazione di qualità (es. bio, DOC, DOCG).

7. Capacità relazionali e comunicative
• Relazione con i produttori e i fornitori: Gestire i rapporti con agricoltori, viticoltori e altri attori della filiera.
• Educazione e promozione: Essere in grado di spiegare e promuovere il vino ai consumatori, sia in occasione di degustazioni sia attraverso corsi e seminari.

8. Normative legali
• Legislazione vinicola: Conoscenza delle normative che regolano la produzione di vino, comprese le normative sulla qualità, le denominazioni di origine e la commercializzazione.
L'enologo, dunque, non solo deve essere un esperto tecnico, ma anche un professionista in grado di gestire processi complessi, prendere decisioni strategiche e garantire la qualità e l'innovazione del prodotto finale.

sbocchi occupazionali:
Gli sbocchi occupazionali per un enologo sono molteplici e si estendono a vari settori legati alla produzione, promozione e gestione del vino. Le principali opportunità di carriera per un enologo includono:

1. Cantine e Aziende Vitivinicole
• Enologo in cantina: L'enologo può lavorare come responsabile del processo di vinificazione all'interno di una cantina, gestendo tutte le fasi di produzione, dalla raccolta dell'uva alla messa in bottiglia.
• Tecnico di cantina: Si occupa di gestire le operazioni quotidiane in cantina, assicurando la corretta esecuzione delle pratiche enologiche e monitorando la qualità del prodotto.
• Responsabile di produzione: In una cantina di grandi dimensioni, l'enologo può ricoprire il ruolo di responsabile della produzione, coordinando tutte le attività legate alla vinificazione e alla gestione della qualità del vino.

2. Consulenza enologica
• Consulente enologico: L'enologo può lavorare come consulente per altre cantine, piccole aziende vitivinicole o produttori di vino, offrendo competenze specializzate nella gestione del processo produttivo, nell'ottimizzazione delle tecniche di vinificazione e nella risoluzione di problematiche tecniche.
• Consulente per la gestione vitivinicola: Aiuta le aziende nella gestione complessiva della produzione, dalla scelta delle varietà di uva alla definizione di strategie di marketing e distribuzione.

3. Ricerca e Sviluppo
• Ricercatore in enologia: L'enologo può essere coinvolto in attività di ricerca scientifica presso università, istituti di

ricerca o aziende private, concentrandosi sull'innovazione nei metodi di vinificazione, sulla creazione di nuovi vini o sulla ricerca in ambito biologico e microbiologico applicata al vino.
• Sperimentazione enologica: Lavorare nel campo della sperimentazione di nuove tecniche produttive, varietà di uve o metodi di conservazione, anche in collaborazione con altre figure professionali come agronomi e tecnici di laboratorio.

4. Educazione e Formazione
• Sommelier: Alcuni enologi scelgono di specializzarsi nel settore della degustazione del vino, diventando sommelier e fornendo consulenze per ristoranti, hotel, enoteche e altre attività legate al servizio del vino.
• Organizzatore di eventi e degustazioni: Un enologo può lavorare come organizzatore di eventi, degustazioni o tour enologici, dove condivide le proprie conoscenze con il pubblico e promuove i vini.

5. Marketing e Comunicazione
• Marketing e branding del vino: L'enologo può svolgere un ruolo strategico nella promozione di vini sul mercato, occupandosi di branding, sviluppo di strategie di marketing e creazione di campagne pubblicitarie.
• Responsabile vendite e distribuzione: L'enologo può essere coinvolto nella distribuzione del vino, lavorando per aziende che si occupano della commercializzazione e del posizionamento dei prodotti vinicoli nel mercato nazionale e internazionale.
• Comunicazione e pubbliche relazioni: Un enologo può occuparsi delle relazioni con i media, scrivere articoli, pubblicare recensioni e partecipare a fiere del vino, contribuendo a creare una buona immagine del brand.

6. Enoteche e Ristorazione
• Responsabile enoteca: Gestire un'enoteca, selezionando e curando l'assortimento di vini, organizzando eventi di degustazione e fornendo consulenze agli acquirenti.
• Sommelier in ristoranti o hotel: L'enologo può anche scegliere di lavorare come sommelier, occupandosi della selezione e della gestione della carta dei vini in ristoranti o hotel di alta gamma.
• Wine Manager: In grandi ristoranti, hotel o catene alberghiere, l'enologo può essere responsabile della gestione delle cantine, delle scorte di vino e della formazione del personale.

7. Sostenibilità e Certificazioni
• Gestore di pratiche vitivinicole sostenibili: Un enologo con esperienza in pratiche sostenibili può lavorare con aziende vitivinicole per implementare tecniche di agricoltura biologica, biodinamica o altre pratiche ecologiche, ottenendo certificazioni come il "biologico" o "biodinamico".
• Responsabile della qualità e delle certificazioni: L'enologo può occuparsi delle certificazioni di qualità (DOC, DOCG, IGT) e delle pratiche normative relative alla produzione di vino, assicurando che i vini siano conformi agli standard legislativi.

8. Libera Professione
• Freelancer o imprenditore: Un enologo con una solida esperienza e competenze può decidere di intraprendere una carriera come libero professionista, avviando la propria attività di consulenza o avviando una propria cantina o progetto vitivinicolo.

9. Settore Turistico
• Tourism Wine Manager: Con l'aumento dell'enoturismo, un enologo può lavorare come esperto nella gestione di visite guidate nelle cantine, nell'organizzazione di eventi enogastronomici e nel coordinamento di pacchetti turistici legati al vino.

10. Import/Export e Commercio Internazionale
• Esportatore di vino: L'enologo può lavorare nel settore commerciale, occupandosi di import/export di vino, sviluppando relazioni con distributori e clienti internazionali, e promuovendo i vini in mercati esteri.
In generale, l'enologo ha un ampio ventaglio di opportunità lavorative, non solo nel settore produttivo, ma anche in ambiti legati alla ricerca, alla formazione, al marketing, e alla gestione aziendale, con possibilità di crescita sia in aziende più piccole che in realtà di grandi dimensioni.

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 Magistrale nelle classi LM 69 e LM 70 necessarie 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 vendita e della distribuzione - (3.3.3.4.0)
3. Tecnici della produzione di servizi - (3.1.5.5.0)
4. Tecnici di laboratorio biochimico - (3.2.2.3.1)
5. Tecnici dei prodotti alimentari - (3.2.2.3.2)
6. Tecnici agronomi - (3.2.2.1.1)
7. Tecnici dell'organizzazione e della gestione dei fattori produttivi - (3.3.1.5.0)

QUADRO A3.a — Conoscenze richieste per l'accesso

24/01/2025

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.
I risultati del test di accesso/orientamento, comunque, non costituiranno elemento ostativo per l'immatricolazione.

QUADRO A3.b — Modalità di ammissione

19/04/2024

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 possegga una discreta preparazione di base nelle discipline Matematica, Chimica, Fisica, Biologia, Logica e Comprensione Verbale. 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, obbligatorio ma non preclusivo dell’immatricolazione.
A fronte di un eventuale debito formativo da parte degli studenti iscritti al primo anno, è previsto lo svolgimento di attività propedeutiche al recupero della disciplina matematica, cui farà seguito l’accertamento dei requisiti minimi previsti mediante

una prova di verifica (anche in modalità telematica). Il mancato svolgimento del test di autovalutazione entro il primo anno di Corso determina il blocco della prenotazione degli esami previsti dal secondo anno di corso. Altresì, il mancato assolvimento del debito formativo- secondo una delle modalità indicate dal CdS nel proprio sito web- entro il primo anno di Corso, determina il solo blocco nella prenotazione dell'esame di profitto della disciplina Matematica.

Link: https://www.agraria.unifi.it/vp-324-prove-di-verifica-delle-conoscenze-in-ingresso.html

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

24/01/2025

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;
- conoscere i metodi disciplinari di indagine ed essere in grado di utilizzare ai fini professionali i risultati della ricerca e della sperimentazione;
- 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;
- 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; essere in grado di lavorare in gruppo, di operare con gradi di autonomia e di inserirsi prontamente negli ambiti di lavoro.
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 Corso di Studio 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. Le attività formative sono suddivise in semestri e l'inizio del III anno è generalmente destinato alle attività di tirocinio pratico-applicativo presso aziende del settore vitivinicolo ed eventualmente alla preparazione dell'elaborato finale. Ogni insegnamento del CdS comprende lezioni ed esercitazioni: queste ultime mediamente pari al 40% del carico didattico frontale.

QUADRO A4.b.1 — Conoscenza e comprensione, e Capacità di applicare conoscenza e comprensione: Sintesi

Conoscenza e		

capacità di comprensione	Il Corso di Laurea in Viticoltura ed Enologia è progettato per preparare laureati che abbiano conoscenze e capacità di comprensione in un settore alquanto specifico. In particolare nel corso di studio gli studenti potranno acquisire le seguenti conoscenze: • conoscenze di base della matematica, dell'informatica, della fisica, della chimica e della biologia; • conoscenza di una lingua dell'Unione Europea (Inglese); • 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; • conoscenze relative alla meccanizzazione della viticoltura e dell'impiantistica enologica, rivolte alla progettazione e gestione del parco macchine e degli impianti; • conoscenze di entomologia viticola e patologia vegetale, ossia della biologia dei principali agenti di malattia, dei sintomi e dei metodi di lotta; • conoscenze professionali per la gestione delle operazioni di trasformazione dell'uva per la produzione di vino (e di altri prodotti enologici) e per la valutazione chimica e sensoriale dei prodotti della filiera vitivinicola; • 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; • conoscenze relative alla legislazione vitivinicola vigente in relazione alla normativa comunitaria (in particolare all'O.C.M. vino). La conoscenza e capacità di comprensione è sviluppata essenzialmente con lezioni frontali, esercitazioni di laboratorio e di campo, esercitazioni fuori sede interdisciplinari, studio personale su testi avanzati e pubblicazioni scientifiche e studio di gruppo. La verifica del raggiungimento dell'obiettivo formativo è ottenuta con valutazioni intermedie (prove in itinere) intese a rilevare l'andamento della classe e l'efficacia dei processi di apprendimento, prove di esame a contenuto prevalentemente orale, prove scritte individuali e, ove previsto, di gruppo.	
Capacità di applicare conoscenza e comprensione	Il Corso di Laurea in Viticoltura ed Enologia è progettato perché i suoi laureati, conoscendo i metodi di indagine propri della filiera vitivinicola, siano in grado di utilizzare i risultati della sperimentazione per la soluzione dei problemi applicativi del comparto vitivinicolo oltre ad essere in grado di possedere una visione generale delle attività e delle problematiche relative al settore che lo rende capace di intervenire con misure atte a garantire l'ottenimento della qualità dell'uva e del vino. In particolare nel corso di studi gli studenti devono dimostrare: • capacità di comprendere la matematica, la chimica e la fisica utilizzate nelle scienze applicate; • conoscenza della struttura e delle funzioni della cellula e dei tessuti vegetali, capacità di comprendere i principali processi fisiologici della Vitis vinifera; • comprendere le problematiche inerenti l'impianto dei vigneti e la gestione degli aspetti colturali, utilizzando anche soluzioni fornite dalla meccanizzazione agraria; • capacità di valutare l'efficienza del vigneto e individuare eventuali correttivi per migliorarla; • capacità 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; • capacità di progettare e gestire macchine ed impianti enologici; • capacità di gestire le fermentazioni enologiche, la trasformazione e la conservazione dei prodotti enologici; • capacità di interpretare bilanci aziendali e calcolare il costo di produzione; • capacità di gestire la produzione e la commercializzazione dei prodotti enologici secondo gli aspetti normativi e legislativi vigenti; La capacità di applicare conoscenza e comprensione è sviluppata essenzialmente con esercitazioni di laboratorio e di campo, esercitazioni di gruppo fuori sede interdisciplinari, attività di laboratorio assistito, discussione di gruppo di casi di studio. La verifica del raggiungimento dell'obiettivo formativo è ottenuta con valutazioni intermedie (prove in itinere) intese a rilevare l'andamento della classe e l'efficacia dei processi di apprendimento, prove di esame a contenuto prevalentemente orale, prove scritte individuali e, ove previsto, di gruppo. Ruolo essenziale sarà anche svolto dalla preparazione dell'elaborato finale e dalla sua discussione dinanzi alla commissione di laurea e dallo svolgimento dell'attività di stages e tirocinio presso aziende, enti pubblici, studi di consulenza, studi professionali, organizzazioni agricole.	

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:

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:

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 dalle 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:

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:

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 dovranno essere in grado di: • confrontare e discutere le tematiche affrontate durante il percorso di studio; • redigere appropriate relazioni conclusive ed esporle oralmente; • reperire e vagliare fonti di informazioni, dati, letteratura scientifica utili a migliorare le produzioni vitivinicole. L'autonomia di giudizio viene sviluppata mediante tutte quelle attività che richiedono allo studente un impegno personale e circostanziato, quali la produzione di elaborati scritti individuali, in singoli insegnamenti o per l'elaborato richiesto per la prova finale, e anche dal confronto di conoscenze e di idee nell'ambito di attività di gruppo interdisciplinari (laboratori, esercitazioni fuori sede collegiali, gruppi di discussione). La stessa prova finale potrà implementare nello studente la sua autonomia di giudizio. Il raggiungimento dell'obiettivo formativo sarà dimostrato dal superamento delle prove d'esame, orali o scritte (in forma di tema o di elaborati progettuali), e della prova finale e dal livello di partecipazione attiva alle attività di gruppo.	
Abilità comunicative	Il Corso di Laurea in Viticoltura ed Enologia è progettato perché i suoi laureati siano in grado di comunicare informazioni, idee, problemi e soluzioni a interlocutori di pari o inferiori competenze, sia in lingua italiana che in una lingua straniera della Comunità Europea. In particolare lo studente dovrà dimostrare le seguenti capacità: • capacità di imparare ad operare efficacemente sia individualmente sia come componente di un gruppo; • capacità di imparare a presentare in forma scritta o verbale, eventualmente multimediale, le proprie argomentazioni e i risultati del proprio studio o lavoro; • dimostrare un livello adeguato di conoscenza della lingua straniera (livello B2) sia nella comprensione delle fonti sia per comunicare le proprie idee. La verifica del raggiungimento di questo obiettivo formativo consiste nella verifica	

	del profitto conseguito dallo studente nelle diverse prove d'esame, negli elaborati scritti individuali, nelle presentazioni, eventualmente multimediali, di progetti o di argomenti specifici assegnati, nelle discussioni e relazioni di gruppo, nella presentazione dell'elaborato finale dinanzi alla commissione di laurea. Le abilità relazionali maturate durante stage e tirocini scaturiranno dalle relazioni predisposte dai tutor all'uopo nominati.	
Capacità di apprendimento	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; 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. In particolare lo studente dovrà possedere la capacità di: • consultazione di banche dati e altri strumenti conoscitivi in rete; • individuare strumenti conoscitivi di base per l'aggiornamento continuo delle conoscenze. 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.	

QUADRO A4.d — Descrizione sintetica delle attività affini e integrative

24/01/2025

Le attività integrative previste sono coerenti con gli obiettivi formativi specifici del Corso di Laurea e sono volte a completare l'acquisizione di conoscenze e abilità caratterizzanti, in particolare per gli aspetti concernenti:
- 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

24/01/2025

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 dal docente Relatore, dinanzi ad una commissione di docenti nominata dal Direttore del Dipartimento o da un suo delegato, 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.

QUADRO A5.b — Modalità di svolgimento della prova finale

29/05/2024

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.
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; è inoltre prevista l'attribuzione di bonus aggiuntivi, quali: 2 punti per l'acquisizione del titolo entro il terzo anno accademico e 1 punto 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

Nessun docente titolare di insegnamento inserito

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

29/05/2024

Le attività di orientamento in ingresso sono in parte organizzate e coordinate a livello centrale e in parte a livello di Scuola dalla Delegata 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, Martedì, Mercoledì e Venerdì dalle 09:30 alle 13:00 e dalle 13:30 alle 16:30, Venerdì dalle 09:30 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' inoltre attivo un telesportello, gestito tramite Google Meet ed al quale si accede compilando la richiesta online, attivo il Martedì dalle 9.30 alle 13 e dalle 13.30 alle 16.30.

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, in collaborazione con il Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agrarie, Alimentari, Ambientali e Forestali (DAGRI), è stato costituito un gruppo di lavoro per l'orientamento in ingresso, costituito da 13 RTDb già titolari di incarichi di insegnamento nei CdS coordinati dalla Scuola, con il compito di supportare i Presidenti dei CdS di primo livello nello svolgere attività di divulgazione dell'offerta formativa direttamente presso gli Istituti di Istruzione Secondaria Superiore della Regione Toscana.

EVENTI IN PROGRAMMA PER L'ANNO 2024
 Un giorno all'Università: la Scuola di Agraria ha partecipato all'iniziativa del 02/03/2024 con la presenza di una propria postazione e l'intervento della docente Francesca Giannetti che ha tenuto la lezione dal titolo "Droni aerei e robot terrestri per il monitoraggio forestale".
 Open-day Agraria organizzato per i 14 corsi di studio coordinati il giorno 22/03/2024.
 Sportello orientamento: attivo dal 03 Giugno al 31 Ottobre 2024 per far aiutare le future matricole nella scelta del percorso universitario e supportarle nello svolgimento degli adempimenti amministrativi connessi alla loro immatricolazione.
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 esame 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
Pdf inserito: visualizza

Descrizione Pdf: Brochure dei servizi agli studenti_UNIFI

QUADRO B5 — Orientamento e tutorato in itinere

29/05/2024

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

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.

-> Incontri di Orientamento e Ri-orientamento
Sono colloqui individuali gratuiti di approfondimento della durata di 1 ora ciascuno, svotli online da uno psicologo professionista, con l'obiettivo di mettere a fuoco il percorso personale del singolo individuo, definire o ridefinire i suoi obiettivi di studio a breve e medio termine, oltre che individuare possibili strategie da realizzare.
La prenotazione degli incontri avviene mediante la compilazione di un GForm, selezionando giorno e orario tra quelli disponibili 30gg prima.

-> Percorsi di potenziamento delle soft skills
Il corso introduce al mondo delle competenze trasversali, fondamentali per lo sviluppo del percorso accademico e lavorativo, che aiutano a sviluppare una mentalità resiliente, a migliorare la capacità di risolvere problemi, a comunicare in modo efficace e a lavorare in gruppo con successo. Il corso è fruibile sulla piattaforma Moodle in modalità asincrona, si struttura in brevi video, attività interattive e strumenti pratici.

-> 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. I tutor orientativi sono rappresentati da studenti iscritti a Corsi di Laurea Magistrali o a Corsi di Dottorato di Ricerca, che collaborano con la Delegata per l'Orientamento e i Presidenti dei Corso di Studio di primo livello, 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 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 giovedì dalle 09:30 alle 12:30. Informazioni: 055 2759005
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 di primo livello della Scuola si avvalgono dei tutor per l'orientamento e dei tutor didattici-disciplinari, selezionati nell'ambito di specifici bandi di Ateneo. L'attività di tutorato è coordinata dalla Delegata della Scuola per l'orientamento e svolta di concerto con il Presidente e i docenti delegati all'orientamento del CdS, oltre che dai docenti titolari di incarichi di insegnamento, con riferimento a problemi specifici sugli insegnamenti di pertinenza, oltre che sulla scelta della classe di laurea nella quale conseguire il titolo di studio.
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)

29/05/2024

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.

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 statutari d'internazionalizzazione e con gli obbiettivi 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
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 regolamenta, 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. 2023-2024:
Studenti Outgoing
ERASMUS STUDIO - n. 20 vincitori
ERASMUS TRAINEESHIP - n. 19 vincitori
Extra Ue - n. 8 vincitori

Studenti Incoming n. 19

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: Martedì e Giovedì dalle 14:00 alle 16:00, Mercoledì dalle 10:00 alle 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/2024/EROS/101221/

Nessun Ateneo

QUADRO B5 — Accompagnamento al lavoro

29/05/2024

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 (dal docente Delegato), 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
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.
a3. Corso sulla comunicazione efficace: ha l'obiettivo di approfondire le cosiddette 'life skills', competenze trasversali e di vita che consentono di sviluppare valore personale e professionale e costruire carriere di successo. Nello specifico, viene approfondito il tema della Comunicazione Efficace, che numerosi studi definiscono competenza chiave per sostenere l'occupabilità degli studenti e la transizione università-lavoro.

b. Incontri con le aziende: 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: 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. Ligh 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
Le attività di orientamento al lavoro e al job placement vengono perseguite mediante l'attivazione e lo svolgimento di tirocini non-curriculari destinati ai neo laureati (https://www.unifi.it/vp-607-stage-e-tirocini.html#non_curriculare), 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 dei 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

QUADRO B5 — Eventuali altre iniziative

29/05/2024

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
- 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 <-

QUADRO B6 | Opinioni studenti

29/05/2024

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 2/3 delle 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/AT-UNIFI/AA-2023/T-0/S-101221/Z-1183/CDL-B022/TAVOLA

QUADRO B7 | Opinioni dei laureati

13/06/2024

I dati sono riferiti ai laureandi dell'anno solare 2023 cui è stato chiesto di compilare un questionario di soddisfazione, all'atto della presentazione della domanda di laurea, 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=2020&annoprofilo=2024&annooccupazione=2023&codicione=04801062025000010&corsclasse=10020&aggrega=SI&confronta=classereg&compatibility=1&kcorssede=3&stell

QUADRO C1 — Dati di ingresso, di percorso e di uscita

29/05/2024

Pdf inserito: visualizza
Descrizione Pdf: Dati estratti a Luglio 2024

QUADRO C2 — Efficacia Esterna

13/06/2024

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=2020&annoprofilo=2024&annooccupazione=2023&codicione=04801062025000010&corsclasse=10020&aggrega=SI&confronta=classereg&compatibility=1&kcorssede=3&stella

QUADRO C3 — Opinioni enti e imprese con accordi di stage / tirocinio curriculare o extra-curriculare

13/09/2024

Descrizione link: Si fornisce un report dalla Banca dati St@ge di Ateneo
Link inserito: http://valmon2.disia.unifi.it/sisTirocini/a_index.html

QUADRO D1 | Struttura organizzativa e responsabilità a livello di Ateneo

22/06/2020

L'adozione di un Sistema Qualita' rappresenta per l'Ateneo fiorentino una decisione strategica che coinvolge tutti, a tutti i livelli, con lo scopo di migliorare la prestazione complessiva di UniFI negli ambiti istituzionali della formazione superiore, della ricerca e terza missione, e dell'organizzazione nel suo complesso.
E' compito degli Organi di governo dell'Ateneo -Rettore, Direttore Generale, Consiglio di Amministrazione, Senato Accademico- definire la politica per l'Assicurazione della Qualita' e i relativi obiettivi. Agli Organi di Governo compete anche la promozione della politica e degli obiettivi nei confronti dell'intera organizzazione, secondo una logica di consapevolezza, condivisione e massimo coinvolgimento. Gli Organi assumono potere decisionale in merito alla eventuale ridefinizione del sistema di gestione per la qualita', alle azioni relative alla politica, agli obiettivi e al miglioramento in funzione della valutazione periodica dei risultati del sistema di AQ, delle informazioni e indicazioni del Presidio della Qualita' di Ateneo (PQA), degli esiti delle attivita' svolte dal Nucleo di Valutazione (NuV) e delle Commissioni Paritetiche Docenti- Studenti (CPDS), quest'ultime organizzate a livello di Scuola.

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

Al Nucleo di Valutazione (NuV), organo di Ateneo (Statuto, art.17), competono le funzioni (Leggi 537/93, 370/99 e 240/2010) di valutazione interna relativamente alla gestione amministrativa, alle attività didattiche e di ricerca, agli interventi di sostegno al diritto allo studio, attraverso la verifica del corretto utilizzo delle risorse pubbliche, dell'imparzialita' e del buon andamento dell'azione amministrativa, della produttivita' della didattica e della ricerca. In aggiunta alla Legge 240/2010 il DM 987/16 attribuisce al NuV ulteriori compiti che riguardano la valutazione della politica di AQ in funzione anche delle risorse disponibili, la valutazione di efficienza ed efficacia dei processi e della struttura organizzativa dell'Ateneo nonché delle azioni di miglioramento, la valutazione e messa in atto dell'AQ per la formazione e la ricerca a livello di Corsi di Studio (CdS), Dipartimenti e Strutture di raccordo (Scuole). Il NuV accerta la persistenza dei requisiti quantitativi e qualitativi per l'accreditamento iniziale e periodico dei CdS e della Sede (Ateneo). Il NuV si configura come organo di valutazione interna di Ateneo e come tale si interfaccia con gli Organi di governo ed il Presidio della qualità. In tal senso effettua un'adeguata e documentata attivita' annuale di controllo ed indirizzo dell'AQ da cui risultano pareri, raccomandazioni ed indicazioni nei confronti del PQA e degli Organi di governo di Ateneo. Sono interlocutori esterni del NuV il MUR ed l'ANVUR.

L'organizzazione del sistema di AQ di Ateneo coinvolge anche le strutture operative: Dipartimenti, Scuole, CdS. A livello di Scuola, intesa come struttura di raccordo e coordinamento dell'offerta formativa (Statuto, art.30), e' presente la CPDS Commissione Paritetica Docenti-Studenti (Statuto, art.31 et al.) quale osservatorio permanente sulle attivita' 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 e' 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'attivita' della CPDS si concretizza con una Relazione annuale trasmessa al NuV e agli Organi di governo, oltre che al PQA in qualita' 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'attivita' 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 qualita' ed il Consiglio di CdS. L'attivita' del GdR e' 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 e', 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

14/06/2024

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 Accreditamento (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. Giuseppe SUMMA (rappresentante studenti)

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 allegato).

Link inserito: https://www.viticolturaenologia.unifi.it/vp-148-organizzazione.html
Pdf inserito: visualizza

QUADRO D3 | Programmazione dei lavori e scadenze di attuazione delle iniziative

14/06/2024

1. Tra le azioni correttive, il CdS conferma la necessità di investire in visibilità tramite piattaforme social (Twitter, Facebook, Instagram).
2. Sul fronte dell'informazione digitale, il CdS ha programmato di migliorare il proprio sito, inclusa una versione in lingua inglese. Infatti, il riversamento dei contenuti dal vecchio sistema di pagine web al nuovo ha richiesto tempi superiori a quanto previsto nella precedente relazione 2021-2022. Inoltre, è emerso che le pagine web del CdS sono poco visitate, secondo indagini svolte anche con l'aiuto dei tutor. Di conseguenza, è stato formato un gruppo di lavoro composto da docenti e rappresentanti degli studenti per rivedere i contenuti del sito, rendendoli più accessibili e 'user-friendly'.
3. Il processo di internazionalizzazione del CdS sarà favorito anche attraverso opportuna informazione (sito del corso di Laurea, delegati Erasmus etc.) sui corsi offerti dal Centro Linguistico di Ateneo (CLA) per gli studenti in mobilità internazionale sia in entrata che in uscita. Inoltre, il miglioramento della visibilità digitale potrà influire positivamente sull'iscrizione da parte studenti stranieri.
4. L'aumento del numero di studenti iscritti ha trovato una soluzione con l'utilizzo delle nuove aule a Novoli, situate in un campus moderno e di recente realizzazione. Tuttavia, persiste la sfida legata alla disponibilità dei laboratori didattici, che spesso richiede agli insegnanti di organizzare più turni per assicurare l'accesso a tutti gli studenti. Il CdS si sta attivamente impegnando per potenziare le strutture esistenti e anche acquisire nuove strumentazioni, fondamentali per la formazione pratica e completa degli enologi. In aggiunta, il CdS prevede di aumentare la visibilità delle attività pratiche svolte, creando sezioni dedicate sul sito del corso.
5. Inoltre, superate le restrizioni dovute alla pandemia, il CdS ha ripreso le attività extra-aula, come le visite interdisciplinari in aziende, rivolte principalmente agli studenti del secondo e terzo anno. Il CdS è determinato a continuare e ampliare questa iniziativa in futuro. Vi è anche l'aspirazione di coinvolgere i docenti delle materie di base, al fine di far comprendere meglio agli studenti l'importanza di discipline come matematica, fisica e chimica, essenziali come basi per le materie più specialistiche. In aggiunta, il CdS prevede di valutare l'efficacia di queste esperienze attraverso l'impiego immediato di questionari.
6. Il CdS si impegna a potenziare l'informazione riguardante il significato e le implicazioni pratiche del corso interclasse (L-25, L-26), sia in termini di iscrizione che per l'inserimento nel mercato del lavoro. Per questo, è stato costituito un gruppo di lavoro dedicato al miglioramento dei contenuti sul sito web del CdS. In aggiunta, sono programmati incontri mirati con i nuovi studenti per discutere i punti critici relativi al corso interclasse e sottolineare come esso offra la possibilità di seguire percorsi di studio in entrambe le classi di laurea magistrale, LM-69 e LM-70.
Le attuali osservazioni sugli indici e le informazioni fornite dalla scuola non chiariscono completamente le cause della ridotta mobilità internazionale, né stabiliscono se la presenza di un elevato numero di studenti lavoratori sia un fattore comune anche in altri atenei. Per questo, il CdS intende effettuare valutazioni più approfondite attraverso un sondaggio rivolto agli studenti, con domande specifiche sulla loro mobilità all'estero.
Il CdS ritiene fondamentale informare gli studenti sulle opportunità offerte dai programmi Erasmus. Sono previsti incontri specifici per discutere delle tempistiche e delle modalità di accesso a questi programmi. Un focus particolare sarà posto su un incontro programmato al termine del primo semestre, con lo scopo di chiarire l'iter burocratico del progetto Erasmus, aspetto spesso poco compreso dagli studenti e che talvolta porta alla loro rinuncia. Per incentivare la partecipazione degli

studenti al progetto Erasmus, il CdS ha pianificato le seguenti azioni: 1. Continuare a presentare, alla fine del primo semestre del primo anno, le opportunità di studio e tirocinio offerte dai programmi Erasmus. 2. Illustrare dettagliatamente gli iter burocratici da seguire per partecipare a questi programmi. 3. Mantenere aggiornata la pagina del sito dedicata ad Erasmus, includendo le esperienze degli studenti, come il tipo e il numero di crediti conseguiti e le nazioni ospitanti. 4. Organizzare attività di coordinamento interno con i delegati Erasmus del CdS, al fine di tenere incontri tematici con gli studenti per promuovere le opportunità disponibili.
Inoltre, il CdS si impegna a monitorare costantemente l'efficacia delle azioni correttive implementate, attraverso un'attività specifica da parte dei delegati Erasmus e del CdS stesso. Questo monitoraggio includerà la valutazione del numero di studenti che partecipano al programma (outgoing) e dei crediti che essi conseguono.
Il CdS di Viticoltura ed Enologia si focalizza principalmente sul miglioramento degli indici legati all'avanzamento e al completamento della carriera degli studenti nei tempi previsti. Dopo un'attenta analisi e concertazione, a partire dal 2019 sono state attuate diverse azioni di supporto e orientamento, in particolare per gli studenti dei primi anni, che tendono a incontrare più difficoltà. Tra le iniziative adottate, si segnala l'implementazione del tutoraggio specifico per materie come matematica e Chimica Generale ed Inorganica dal 2019 e per il corso di Fisica a partire dal 2021. Inoltre, il docente di Fisica ha rivisto il materiale didattico dal 2020, orientandolo verso una maggiore applicabilità pratica nel contesto specifico del corso. Si sono inoltre svolte iniziative interdisciplinari, includendo incontri e visite didattiche che coinvolgono docenti di materie professionalizzanti e il docente di Fisica.
Le azioni intraprese dovrebbero iniziare a mostrare i loro effetti nel medio termine. Alcuni indicatori già suggeriscono progressi positivi. Il CdS continua a valutare e riproporre alcune azioni ritenute efficaci, mentre si aspetta una valutazione a lungo termine degli interventi già realizzati.
Tra le strategie future:
1. I docenti dei corsi professionalizzanti presenteranno gli scenari operativi che richiedono conoscenze di base (matematica, fisica, chimica, chimica organica), attraverso brevi incontri, anche telematici, per enfatizzare l'importanza di queste discipline nel contesto professionale.
2. Si manterrà l'attività di tutoraggio, strutturata in funzione del programma di ciascun insegnamento, con un focus sullo studio di gruppo.
3. Il CdS valuterà una possibile riorganizzazione del corso per ottenere un maggiore equilibrio nel carico didattico del primo anno, che attualmente potrebbe risultare troppo oneroso e astratto rispetto agli obiettivi formativi degli studenti.
Link inserito: https://www.viticolturaenologia.unifi.it/vp-152-qualita-del-corso-e-valutazione.html

QUADRO D4 | Riesame annuale

29/06/2020

L'attivita' di Riesame del sistema di Assicurazione della Qualita' è condotta a diversi livelli.
A livello di Ateneo il contributo e' fornito prevalentemente dal Presidio della Qualita' 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 attivita' rientra l'analisi critica degli indicatori
presenti nelle Schede di Monitoraggio Annuale (SMA). In tal senso l'attivita' 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 attivita' potra' 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	Viticoltura ed Enologia
Nome del corso in inglese	Viticulture and Enology
Classe	L-25 R - Scienze e tecnologie agrarie e forestali & L-26 R - Scienze e tecnologie alimentari
Lingua in cui si tiene il corso	italiano
Eventuale indirizzo internet del corso di laurea	http://www.viticolturaenologia.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

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.	MTTGNB58T11I046M	MATTII	Giovan Battista	AGR/03	07/B2	PA	1	
4.	MGNLRA58C56D612D	MUGNAI	Laura	AGR/12	07/D1	PO	1	
5.	SCRSLV61D19G535P	SCIORTINO	Silvio	FIS/03	02/B1	PA	1	
6.	SCZGRL77C16D612B	SCOZZAFAVA	Gabriele	AGR/01	07/A1	PA	1	
7.	VRIMRC56A24D612T	VIERI	Marco	AGR/09	07/C1	PO	1	
8.	VTICRL64A21F648E	VITI	Carlo	AGR/16	07/I1	PO	1	

Segnalazioni non vincolanti ai fini della verifica ex-ante:

- Numero totale docenti inserito: 8 minore di quanti necessari: 9
- Non tutti i docenti hanno un insegnamento associato

Rappresentanti Studenti

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

Gruppo di gestione AQ

COGNOME	NOME
Granchi	Lisa
Menghini	Silvio
Mugnai	Laura
Rosi	Marzia Cristiana
Summa	Giuseppe
Vieri	Marco

Tutor

COGNOME	NOME	EMAIL	TIPO
PICCHI	Monica		Docente di ruolo

MATTII	Giovan Battista		Docente di ruolo
FRAGAI	Marco		Docente di ruolo

Programmazione degli accessi

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

Sede del Corso

Sede:FIRENZE	
Data di inizio dell'attività didattica	16/09/2025
Studenti previsti	67

Eventuali Curriculum

Non sono previsti curricula

Sede di riferimento Docenti,Figure Specialistiche e Tutor

Sede di riferimento DOCENTI

COGNOME	NOME	CODICE FISCALE	SEDE
FIA	Giovanna	FIAGNN65L67L378W	
SCIORTINO	Silvio	SCRSLV61D19G535P	

MUGNAI	Laura	MGNLRA58C56D612D	
DALLA MARTA	Anna	DLLNNA76M50L195F	
MATTII	Giovan Battista	MTTGNB58T11I046M	
VIERI	Marco	VRIMRC56A24D612T	
SCOZZAFAVA	Gabriele	SCZGRL77C16D612B	
VITI	Carlo	VTICRL64A21F648E	

Sede di riferimento FIGURE SPECIALISTICHE

COGNOME	NOME	SEDE
Figure specialistiche del settore non indicate		

Sede di riferimento TUTOR

COGNOME	NOME	SEDE
PICCHI	Monica	
MATTII	Giovan Battista	
FRAGAI	Marco	

Altre Informazioni

Codice interno all'ateneo del corso	B399	
Massimo numero di crediti riconoscibili	**12**	max 48 CFU, da DM 931 del 4 luglio 2024

Numero del gruppo di affinità 1

Date delibere di riferimento

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 200[illegible]6 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 obbiettivi 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
RaD

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 dell'immatricolazione lo studente sceglie la classe di laurea; tale scelta può essere confermata o cambiata al momento dell'iscrizione al terzo anno.
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. La collocazione del CdS in entrambe le classi è stata considerata un'opportunità sia dagli studenti, sia dal Comitato di indirizzo, in quanto consente un più ampio ventagli di scelte per i laureandi.

Sintesi del parere del comitato regionale di coordinamento
RaD

Certificazione sul materiale didattico e servizi offerti [corsi telematici]
RaD

Offerta didattica erogata

	coorte	CUIN	insegnamento	settori insegnamento	docente	settore docente	ore di didattica assistita
						ore totali	0

Non sono stati caricati i record degli insegnamenti

Offerta didattica programmata

Attività di base

L-25 R Scienze e tecnologie agrarie e forestali

ambito disciplinare	settore	CFU	CFU Rad
Discipline matematiche, fisiche, informatiche e statistiche	FIS/03 Fisica della materia MAT/05 Analisi matematica	12	8 - 18 cfu min 8
Discipline chimiche	CHIM/03 Chimica generale ed inorganica CHIM/06 Chimica organica	12	8 - 21 cfu min 8
Discipline biologiche	BIO/03 Botanica ambientale e applicata	9	8 - 18 cfu min 8
Minimo di crediti riservati dall'ateneo: - minimo da D.M. 30			
Totale per la classe		33	24 - 57

L-26 R Scienze e tecnologie alimentari

ambito disciplinare	settore	CFU	CFU Rad
Discipline matematiche, fisiche, informatiche e statistiche	FIS/03 Fisica della materia MAT/05 Analisi matematica	12	8 - 18 cfu min 8
Discipline chimiche	CHIM/03 Chimica generale ed inorganica CHIM/06 Chimica organica	12	8 - 21 cfu min 8
Discipline biologiche	BIO/03 Botanica ambientale e applicata	9	8 - 18 cfu min 8
Minimo di crediti riservati dall'ateneo: - minimo da D.M. 30			
Totale per la classe		33	24 - 57

Attività caratterizzanti

L-25 R Scienze e tecnologie agrarie e forestali

ambito disciplinare	settore	CFU	CFU Rad
Discipline economiche estimative e giuridiche	AGR/01 Economia ed estimo rurale IUS/03 Diritto agrario	12	9 - 21

L-26 R Scienze e tecnologie alimentari

ambito disciplinare	settore	CFU	CFU Rad
Discipline della tecnologia alimentare	AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari AGR/16 Microbiologia agraria	24	20 - 39 cfu min 20

Discipline della produzione vegetale	AGR/02 Agronomia e coltivazioni erbacee AGR/03 Arboricoltura generale e coltivazioni arboree AGR/13 Chimica agraria AGR/16 Microbiologia agraria	27	27 - 54
Discipline forestali ed ambientali	AGR/14 Pedologia	3	3 - 6
Discipline della difesa	AGR/11 Entomologia generale e applicata AGR/12 Patologia vegetale	15	6 - 21
Discipline dell'ingegneria agraria, forestale e della rappresentazione	AGR/09 Meccanica agraria AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari	36	18 - 42
AA Minimo di crediti riservati dall'ateneo: - minimo da D.M. 60			
Totale per la classe		93	63 - 144

Discipline della produzione agro-alimentare	AGR/02 Agronomia e coltivazioni erbacee AGR/03 Arboricoltura generale e coltivazioni arboree AGR/13 Chimica agraria	27	16 - 42 cfu min 5
Discipline della sicurezza e della valutazione dei processi e degli alimenti	AGR/11 Entomologia generale e applicata AGR/12 Patologia vegetale CHIM/01 Chimica analitica	15	15 - 18 cfu min 15
Discipline economiche e giuridiche	AGR/01 Economia ed estimo rurale IUS/03 Diritto agrario	12	9 - 21 cfu min 5
Minimo di crediti riservati dall'ateneo: - minimo da D.M. 60			
Totale per la classe		78	60 - 120

L-25 R Scienze e tecnologie agrarie e forestali

ambito disciplinare	settore	CFU	CFU Rad
Attività formative affini o integrative	AGR/02 - Agronomia e coltivazioni erbacee AGR/03 - Arboricoltura generale e coltivazioni arboree AGR/16 - Microbiologia agraria CHIM/01 - Chimica analitica IUS/03 - Diritto agrario	66	51 - 99 cfu min 18
Totale attività Affini		66	51 - 99

L-26 R Scienze e tecnologie alimentari

ambito disciplinare	settore	CFU	CFU Rad
Attività formative affini o integrative	AGR/02 - Agronomia e coltivazioni erbacee AGR/03 - Arboricoltura generale e coltivazioni arboree AGR/16 - Microbiologia agraria CHIM/01 - Chimica analitica IUS/03 - Diritto agrario	81	54 - 123 cfu min 18
Totale attività Affini		81	54 - 123

Altre attività		CFU	CFU Rad
A scelta dello studente		12	12 - 15
Per la prova finale e la lingua straniera (art. 10, comma 5, lettera c)	Per la prova finale	3	3 - 6
	Per la conoscenza di almeno una lingua straniera	6	6 - 12
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 - 0
	Abilità informatiche e telematiche	-	0 - 0
	Tirocini formativi e di orientamento	12	12 - 24
	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		-	-
Totale Altre Attività		33	33 - 57

Riepilogo settori / CFU

Gruppo	Settori	CFU	L-25 R	L-26 R
			Attività - ambito	Attività - ambito
6	AGR/01 , IUS/03 , IUS/14 , SECS-P/08	9-21	*Carat*Discipline economiche estimative e giuridiche	*Carat*Discipline economiche e giuridiche
8	AGR/02 , AGR/03 , AGR/13 , AGR/16	27-54	*Carat*Discipline della produzione vegetale	Attività formative affini o integrative
10	AGR/02 , AGR/03 , AGR/04 , AGR/07 , AGR/09 , AGR/13 , AGR/17 , AGR/18 , AGR/19	16-42	Attività formative affini o integrative	*Carat*Discipline della produzione agro-alimentare
13	AGR/11 , AGR/12 , VET/05 , VET/06	6-21	*Carat*Discipline della difesa	Attività formative affini o integrative
1	FIS/01 , FIS/02 , FIS/03 , FIS/04 , FIS/05 , FIS/06 , FIS/07 , FIS/08 , INF/01 , ING-INF/05 , MAT/01 , MAT/02 , MAT/03 , MAT/04 , MAT/05 , MAT/06 , MAT/07 , MAT/08 , MAT/09 , SECS-S/01	8-18	*Base*Discipline matematiche, fisiche, informatiche e statistiche	*Base*Discipline matematiche, fisiche, informatiche e statistiche
2	AGR/13 , CHIM/03 , CHIM/06	8-21	*Base*Discipline chimiche	*Base*Discipline chimiche
11	AGR/05 , AGR/14 , BIO/07 , GEO/02 , GEO/04 , GEO/05 , GEO/06 , GEO/07 , ING-IND/09	3-6	*Carat*Discipline forestali ed ambientali	Attività formative affini o integrative
4	AGR/07 , AGR/11 , BIO/01 , BIO/02 , BIO/03 , BIO/04 , BIO/05 , BIO/13	8-18	*Base*Discipline biologiche	*Base*Discipline biologiche
12	AGR/11 , AGR/12 , BIO/09 , CHIM/01 , CHIM/07 , CHIM/10 , CHIM/11 , ING-IND/10 , ING-IND/11 , ING-IND/22 , ING-IND/25 , MED/42 , MED/49 , VET/01 , VET/04	15-18	Attività formative affini o integrative	*Carat*Discipline della sicurezza e della valutazione dei processi e degli alimenti
9	AGR/15 , AGR/16	20-39	Attività formative affini o integrative	*Carat*Discipline della tecnologia alimentare
14	AGR/08 , AGR/09 , AGR/10 , AGR/15 , ICAR/06 , ICAR/15	18-42	*Carat*Discipline dell'ingegneria agraria, forestale e della rappresentazione	Attività formative affini o integrative
Totale crediti		138 - 300		

L-25 R Scienze e tecnologie agrarie e forestali		
Attività	Ambito	Crediti

Base	Discipline biologiche	8	18
Base	Discipline chimiche	8	21
Base	Discipline matematiche, fisiche, informatiche e statistiche	8	18
Carat	Discipline dell'ingegneria agraria, forestale e della rappresentazione	18	42
Carat	Discipline della difesa	6	21
Carat	Discipline della produzione vegetale	27	54
Carat	Discipline delle scienze animali		
Carat	Discipline delle tecnologie del legno		
Carat	Discipline economiche estimative e giuridiche	9	21
Carat	Discipline forestali ed ambientali	3	6
Attività formative affini o integrative		51	99
Minimo CFU da D.M. per le attività caratterizzanti **60** Somma crediti minimi ambiti caratterizzanti **63**			
Minimo CFU da D.M. per le attività affini **18** Somma crediti minimi ambiti affini **51**			
Totale		138	300

L-26 R Scienze e tecnologie alimentari			
Attività	**Ambito**	**Crediti**	
Base	Discipline biologiche	8	18
Base	Discipline chimiche	8	21
Base	Discipline matematiche, fisiche, informatiche e statistiche	8	18
Carat	Discipline della produzione agro-alimentare	16	42
Carat	Discipline della sicurezza e della valutazione dei processi e degli alimenti	15	18
Carat	Discipline della tecnologia alimentare	20	39
Carat	Discipline economiche e giuridiche	9	21
Attività formative affini o integrative		54	123
Minimo CFU da D.M. per le attività caratterizzanti **60** Somma crediti minimi ambiti caratterizzanti **60**			
Minimo CFU da D.M. per le attività affini **18** Somma crediti minimi ambiti affini **54**			
Totale		138	300

Attività di base
RaD

ambito disciplinare	settore	CFU
Discipline matematiche, fisiche, informatiche e statistiche	FIS/01 Fisica sperimentale FIS/02 Fisica teorica modelli e metodi matematici FIS/03 Fisica della materia FIS/04 Fisica nucleare e subnucleare FIS/05 Astronomia e astrofisica FIS/06 Fisica per il sistema terra e per il mezzo circumterrestre FIS/07 Fisica applicata (a beni culturali, ambientali, biologia e medicina) FIS/08 Didattica e storia della fisica INF/01 Informatica ING-INF/05 Sistemi di elaborazione delle informazioni MAT/01 Logica matematica MAT/02 Algebra MAT/03 Geometria MAT/04 Matematiche complementari MAT/05 Analisi matematica MAT/06 Probabilita' e statistica matematica MAT/07 Fisica matematica MAT/08 Analisi numerica MAT/09 Ricerca operativa SECS-S/01 Statistica	8 - 18 **cfu min 8**
Discipline chimiche	AGR/13 Chimica agraria CHIM/03 Chimica generale ed inorganica CHIM/06 Chimica organica	8 - 21 **cfu min 8**
Discipline biologiche	AGR/07 Genetica agraria AGR/11 Entomologia generale e applicata BIO/01 Botanica generale BIO/02 Botanica sistematica BIO/03 Botanica ambientale e applicata BIO/04 Fisiologia vegetale BIO/05 Zoologia BIO/13 Biologia applicata	8 - 18 **cfu min 8**
Minimo di crediti riservati dall'ateneo *(minimo da D.M. 30)*		
Totale per la classe		24 - 57

ambito disciplinare	settore	CFU
Discipline matematiche, fisiche, informatiche e statistiche	FIS/01 Fisica sperimentale FIS/02 Fisica teorica modelli e metodi matematici FIS/03 Fisica della materia FIS/04 Fisica nucleare e subnucleare FIS/05 Astronomia e astrofisica FIS/06 Fisica per il sistema terra e per il mezzo circumterrestre FIS/07 Fisica applicata (a beni culturali, ambientali, biologia e medicina) FIS/08 Didattica e storia della fisica INF/01 Informatica ING-INF/05 Sistemi di elaborazione delle informazioni MAT/01 Logica matematica MAT/02 Algebra MAT/03 Geometria MAT/04 Matematiche complementari MAT/05 Analisi matematica MAT/06 Probabilita' e statistica matematica MAT/07 Fisica matematica MAT/08 Analisi numerica MAT/09 Ricerca operativa SECS-S/01 Statistica	8 - 18 **cfu min 8**
Discipline chimiche	AGR/13 Chimica agraria CHIM/03 Chimica generale ed inorganica CHIM/06 Chimica organica	8 - 21 **cfu min 8**
Discipline biologiche	AGR/07 Genetica agraria AGR/11 Entomologia generale e applicata BIO/01 Botanica generale BIO/02 Botanica sistematica BIO/03 Botanica ambientale e applicata BIO/04 Fisiologia vegetale BIO/05 Zoologia BIO/13 Biologia applicata	8 - 18 **cfu min 8**
Minimo di crediti riservati dall'ateneo *(minimo da D.M. 30)*		

Totale per la classe	24 - 57

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

Attività caratterizzanti

RaD

L-25 R Scienze e tecnologie agrarie e forestali

ambito disciplinare	settore	CFU
Discipline economiche estimative e giuridiche	AGR/01 Economia ed estimo rurale IUS/03 Diritto agrario IUS/14 Diritto dell'unione europea SECS-P/08 Economia e gestione delle imprese	9 - 21
Discipline della produzione vegetale	AGR/02 Agronomia e coltivazioni erbacee AGR/03 Arboricoltura generale e coltivazioni arboree AGR/13 Chimica agraria AGR/16 Microbiologia agraria	27 - 54
Discipline forestali ed ambientali	AGR/05 Assestamento forestale e selvicoltura AGR/14 Pedologia BIO/07 Ecologia GEO/02 Geologia stratigrafica e sedimentologica GEO/04 Geografia fisica e geomorfologia GEO/05 Geologia applicata GEO/06 Mineralogia GEO/07 Petrologia e petrografia ING-IND/09 Sistemi per l'energia e l'ambiente	3 - 6
Discipline della difesa	AGR/11 Entomologia generale e applicata AGR/12 Patologia	6 - 21

L-26 R Scienze e tecnologie alimentari

ambito disciplinare	settore	CFU
Discipline della tecnologia alimentare	AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari AGR/16 Microbiologia agraria	20 - 39 **cfu min 20**
Discipline della produzione agro-alimentare	AGR/02 Agronomia e coltivazioni erbacee AGR/03 Arboricoltura generale e coltivazioni arboree AGR/04 Orticoltura e floricoltura AGR/07 Genetica agraria AGR/09 Meccanica agraria AGR/13 Chimica agraria AGR/17 Zootecnia generale e miglioramento genetico AGR/18 Nutrizione e alimentazione animale AGR/19 Zootecnia speciale	16 - 42 **cfu min 5**
Discipline della sicurezza e della valutazione dei processi e degli alimenti	AGR/11 Entomologia generale e applicata AGR/12 Patologia vegetale BIO/09 Fisiologia CHIM/01 Chimica analitica CHIM/07	15 - 18 **cfu min 15**

	vegetale VET/05 Malattie infettive degli animali domestici VET/06 Parassitologia e malattie parassitarie degli animali	
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	18 - 42
Discipline delle tecnologie del legno		-
Minimo di crediti riservati dall'ateneo (minimo da D.M. 60)		
Totale per la classe	63 - 144	

	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 ING-IND/25 Impianti chimici MED/42 Igiene generale e applicata MED/49 Scienze tecniche dietetiche applicate VET/01 Anatomia degli animali domestici VET/04 Ispezione degli alimenti di origine animale	
Discipline economiche e giuridiche	AGR/01 Economia ed estimo rurale IUS/03 Diritto agrario IUS/14 Diritto dell'unione europea SECS-P/08 Economia e gestione delle imprese	9 - 21 **cfu min 5**
Minimo di crediti riservati dall'ateneo (minimo da D.M. 60)		
Totale per la classe	60 - 120	

Attività affini

L-25 R Scienze e tecnologie agrarie e forestali

ambito disciplinare	CFU	

L-26 R Scienze e tecnologie alimentari

ambito disciplinare	CFU	

	min	max
Attività formative affini o integrative	51	99

	min	max
Attività formative affini o integrative	54	123

Altre attività

ambito disciplinare		CFU min	CFU max
A scelta dello studente		12	15
Per la prova finale e la lingua straniera (art. 10, comma 5, lettera c)	Per la prova finale	3	6
	Per la conoscenza di almeno una lingua straniera	6	12
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	0
	Abilità informatiche e telematiche	0	0
	Tirocini formativi e di orientamento	12	24
	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		-	-

Totale Altre Attività	33 - 57

Riepilogo CFU

CFU totali per il conseguimento del titolo	**180**

L-25 R Scienze e tecnologie agrarie e forestali: CFU totali del corso 171 - 357

L-26 R Scienze e tecnologie alimentari: CFU totali del corso 171 - 357

Comunicazioni dell'ateneo al CUN

Motivi dell'istituzione di più corsi nella classe

Relativamente alla classe L-25 gli altri Corsi di Laurea istituiti sono Scienze Agrarie, Scienze Forestali e Ambientali, Scienze Vivaistiche e Gestione degli Spazi Verdi. I primi due CdS sono caratterizzati da una forte specificità, rivolta rispettivamente alla gestione di piante per arredi urbani e per parchi e giardini e alla gestione di foreste naturali; il terzo invece comprende attività formative più generali fornendo una preparazione scientifica multidisciplinare. Il Corso di laurea in Viticoltura ed Enologia si colloca nella classe L-25 insieme ad altri corsi di studio con i quali condivide attività di base e caratterizzanti per almeno 60 CFU. Si è inteso attivare nella classe L-25 un Corso di laurea in Viticoltura ed Enologia per formare la figura dell'Enologo disciplinata dalla legge n. 129 del 10 aprile 1991, emendata con la legge n. 27 del 3 febbraio 2006 per l'adeguamento al nuovo sistema dei titoli universitari. Tale CdS si differenzia notevolmente dagli altri 3 collocati nella classe L25 in quanto fornisce conoscenze, competenze e capacità specifiche per la professione dell'Enologo, con insegnamenti che vanno dalle conoscenze di tutta la filiera vitivinicola a partire dalla progettazione degli impianti fino alla commercializzazione dei prodotti, passando per la meccanizzazione e la difesa della vite, il sistema analitico dei vini, la microbiologia enologica, ecc. Al tempo stesso, per la classe L-26, il CdS in Viticoltura ed Enologia si differenzia in quanto fornisce attività formative specifiche della filiera.

Note relative alle attività di base

Note relative alle attività caratterizzanti

Note relative alle altre attività

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