



## Informazioni generali sul Corso di Studi

<b>Università</b>	Universit di PISA
<b>Nome del corso in italiano</b> 	INNOVAZIONE SOSTENIBILE IN VITICOLTURA ED ENOLOGIA (IdSua:1560444)
<b>Nome del corso in inglese</b> 	SUSTAINABLE INNOVATION IN VITICOLTURE AND ENOLOGY
<b>Classe</b>	LM-70 - Scienze e tecnologie alimentari 
<b>Lingua in cui si tiene il corso</b> 	italiano
<b>Eventuale indirizzo internet del corso di laurea</b> 	<a href="http://www.agr.unipi.it">http://www.agr.unipi.it</a>
<b>Tasse</b>	Pdf inserito: <a href="#">visualizza</a>
<b>Modalità di svolgimento</b>	a. Corso di studio convenzionale



## Referenti e Strutture

### Presidente (o Referente o Coordinatore) del CdS

<b>Organo Collegiale di gestione del corso di studio</b>	Consiglio di Corso di Studio
<b>Struttura didattica di riferimento</b>	SCIENZE AGRARIE, ALIMENTARI E AGRO-AMBIENTALI

### Docenti di Riferimento

N.	COGNOME	NOME	SETTORE	QUALIFICA	PESO	TIPO SSD
1.	D'ONOFRIO	Claudio	AGR/03	PO	1	Caratterizzante
2.	LUCCHI	Andrea	AGR/11	PO	1	Caratterizzante
3.	MENCARELLI	Fabio	AGR/15	PO	1	Caratterizzante
4.	GRANCHI	Lisa (FIRENZE)	AGR/16	PA	1	Caratterizzante
5.	MASI	Elisa (FIRENZE)	AGR/03	PA	1	Caratterizzante
6.	ORLANDINI	Simone (FIRENZE)	AGR/02	PO	1	Caratterizzante

<b>Rappresentanti Studenti</b>	Rappresentanti degli studenti non indicati
<b>Gruppo di gestione AQ</b>	Nessun nominativo attualmente inserito
<b>Tutor</b>	Nessun nominativo attualmente inserito



## Il Corso di Studio in breve

27/11/2019

La LM in INNOVAZIONE SOSTENIBILE IN VITICOLTURA ED ENOLOGIA è un corso di laurea interateneo tra l'Università di Pisa e l'Università degli Studi di Firenze che mira alla formazione di figure professionali capaci di svolgere attività complesse di pianificazione, gestione, controllo e coordinamento nell'ambito dell'intera filiera vitivinicola in un'ottica di sostenibilità e tutela dell'ambiente impiegando consapevolmente rigorosi metodi scientifici e strumenti di lavoro innovativi.

Il corso di laurea magistrale è organizzato in 2 anni accademici: il primo anno si svolge presso l'Università di Pisa (I semestre) e l'Università di Firenze (II semestre) con docenti dei due Atenei, e comprende principalmente insegnamenti caratterizzanti obbligatori per tutti. Il secondo anno prevede due indirizzi: uno principalmente dedicato alla viticoltura di precisione e alla gestione dei processi enologici (svolto presso l'Università di Firenze) ed uno principalmente dedicato alla viticoltura biologica e all'agro-ecologia (svolto presso l'Università di Pisa).

Aspetto qualificante del corso è il tirocinio obbligatorio, da svolgere in aziende vitivinicole e/o laboratori caratterizzati da un alto livello di innovazione riguardo alle tecniche di coltivazione, i processi condotti in cantina e le analisi e/o le attività di ricerca e sviluppo condotte nei laboratori.



## Raggruppamento settori

per modificare il raggruppamento dei settori



## Attività caratterizzanti R<sup>AD</sup>

ambito disciplinare	settore	CFU		minimo da D.M. per l'ambito
		min	max	
Discipline delle tecnologie alimentari	AGR/11 Entomologia generale e applicata	32	48	-
	AGR/12 Patologia vegetale			
	AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari			
	AGR/16 Microbiologia agraria			
	INF/01 Informatica			
	ING-INF/05 Sistemi di elaborazione delle informazioni			
Discipline della produzione e gestione.	AGR/01 Economia ed estimo rurale	18	30	-
	AGR/02 Agronomia e coltivazioni erbacee			
	AGR/03 Arboricoltura generale e coltivazioni arboree			
	AGR/07 Genetica agraria			
	AGR/13 Chimica agraria			
	IUS/03 Diritto agrario			
<b>Minimo di crediti riservati dall'ateneo</b> minimo da D.M. 45:		-		
<b>Totale Attività Caratterizzanti</b>				50 - 78



## Attività affini R<sup>AD</sup>

ambito disciplinare	settore	CFU		minimo da D.M. per l'ambito
		min	max	
Attivit formative affini o integrative	AGR/02 - Agronomia e coltivazioni erbacee	12	24	12
	AGR/03 - Arboricoltura generale e coltivazioni arboree			
	AGR/04 - Orticoltura e floricoltura			
	AGR/09 - Meccanica agraria			

**Totale Attività Affini**

12 - 24

▶ **Altre attività**  
 R<sup>a</sup>D

ambito disciplinare		CFU min	CFU max
A scelta dello studente		8	15
Per la prova finale		20	28
Ulteriori attività formative (art. 10, comma 5, lettera d)	Ulteriori conoscenze linguistiche	0	3
	Abilit informatiche e telematiche	-	-
	Tirocini formativi e di orientamento	8	16
	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**

36 - 62

▶ **Riepilogo CFU**  
 R<sup>a</sup>D

**CFU totali per il conseguimento del titolo**

**120**

Range CFU totali del corso

98 - 164

▶ **Comunicazioni dell'ateneo al CUN**  
 R<sup>a</sup>D



## Motivi dell'istituzione di più corsi nella classe

R<sup>a</sup>D

Da evidenziare che presso l'Ateneo di Firenze è già attivo un corso di Laurea Magistrale in "Scienze e Tecnologie Alimentari" nella classe LM-70. Il Corso prevede come figura professionale esclusivamente la formazione del Tecnologo Alimentare magistrale le cui finalità formative si traducono nell'obiettivo specifico di fornire gli strumenti conoscitivi e operativi per affrontare e risolvere problemi legati alla valutazione e al miglioramento della qualità dei prodotti alimentari e dei relativi processi produttivi nell'ottica di una visione sistemica e di filiera.

Presso l'Università di Pisa è attivo un corso di Laurea Magistrale in "Laurea Magistrale in Biosicurezza e Qualità degli Alimenti" interclasse LM-7 (biotecnologie agrarie) e LM-70 che prepara laureati in grado di affrontare e gestire le diverse problematiche connesse alle produzioni alimentari, con particolare riguardo al controllo e alla salvaguardia della sicurezza e dei requisiti di qualità degli alimenti, al monitoraggio e alla tracciabilità e rintracciabilità nell'intera filiera alimentare.

Nel nuovo corso di LM in Innovazione Sostenibile in Viticoltura ed Enologia sono previste diverse figure professionali tutte con competenze altamente specifiche nel settore vitivinicolo quali "Agronomo specialista in viticoltura biologica", "Agronomo in viticoltura di precisione", "Tecnologo Alimentare specialista nella gestione dei processi di produzione della filiera vitivinicola".

Pertanto, le finalità formative si differenziano nettamente da quelle dei corsi attualmente offerti nella LM-70 dai due atenei. In particolare l'articolazione del secondo anno del CdS nei due Curricula "Viticoltura di precisione ed Enologia 4.0" e "Viticoltura biologica e sostenibile" prevede l'acquisizione di conoscenze avanzate sulla gestione di precisione e zonazione del vigneto, il controllo delle operazioni di cantina, sulla gestione del suolo, sulla zonazione, sulla lotta biologica, sul miglioramento genetico, tutti aspetti che non sono previsti negli altri due corsi.

Il nuovo CLM si differenzia per un numero maggiore di 30 CFU da entrambi i corsi di Laurea Magistrale attivi nei due atenei nella classe LM-70 in accordo alla normativa vigente.



## Note relative alle attività di base

R<sup>a</sup>D



## Note relative alle altre attività

R<sup>a</sup>D



## Motivazioni dell'inserimento nelle attività affini di settori previsti dalla classe o Note attività affini

R<sup>a</sup>D

**(Settori della classe inseriti nelle attività affini e non in ambiti di base o caratterizzanti : AGR/04 , BIO/04 , CHIM/10 )**

**(Settori della classe inseriti nelle attività affini e anche/già inseriti in ambiti di base o caratterizzanti : AGR/02 , AGR/03 )**

I settori AGR/02 (Agronomia e coltivazioni erbacee) e AGR/03 (Arboricoltura generale e coltivazioni arboree) appartenenti alle attività formative caratterizzanti nell'ambito disciplinare delle discipline della produzione e gestione, e inseriti fra i settori caratterizzati dell'ordinamento, vengono riportati anche tra le attività affini per consentire di fornire le conoscenze peculiari

relative alla gestione sostenibile del suolo e zonazione vegeto-produttiva, congiuntamente alla meccanizzazione sostenibile del vigneto riferibile al settore affine AGR/09 (Meccanica Agraria), nell'ambito di un percorso formativo a scelta dello studente dedicato alla viticoltura biologica. Pertanto, i contenuti dei settori AGR/02 (Agronomia e coltivazioni erbacee) e AGR/03 (Arboricoltura generale e coltivazioni arboree) possono considerarsi caratterizzanti o affini a seconda del percorso formativo scelto dallo studente.

I settori AGR/04, BIO/04 e CHIM/10, inclusi fra le attività formative caratterizzanti della classe LM-70, sono stati inseriti tra le attività affini perché trattano argomenti che non sono fra gli obiettivi centrali del corso. In particolare, il settore CHIM/10, appartenente alle attività formative caratterizzanti nell'ambito disciplinare delle discipline delle tecnologie alimentari, è utile per approfondire i processi unitari di cantina e le alterazioni chimiche di uve e vino nel corso dei processi di trasformazione. Tra i settori appartenenti alle attività formative caratterizzanti nell'ambito disciplinare delle discipline della produzione e gestione, il settore BIO/04 permette di insegnare gli aspetti di fisiologia vegetale indispensabili per comprendere le risposte fisiologiche della vite agli interventi colturali e stress abiotici e biotici, mentre il settore AGR/04 consente di approfondire gli aspetti di coltura della vite in serra e fuori suolo in idroponica utili sia per l'anticipo o il posticipo della produzione delle uve, sia per la produzione di uve in ambienti al di fuori dell'areale di coltivazione della vite in pieno campo, sia per l'attività di ricerca scientifica per lo studio della risposta delle viti a peculiari specifici fattori difficili da studiare in pieno campo.



Note relative alle attività caratterizzanti

R<sup>a</sup>D