

Università degli Studi di Firenze
Laurea interclasse
in VITICOLTURA ED ENOLOGIA
D.M. 22/10/2004, n. 270

Regolamento didattico - anno accademico 2012/2013

ART. 1 Premessa

Denominazione del corso	VITICOLTURA ED ENOLOGIA
Denominazione del corso in inglese	VITICULTURE AND OENOLOGY
Classe	L-25 Classe delle lauree in Scienze e tecnologie agrarie e forestali L-26 Classe delle lauree in Scienze e tecnologie alimentari
Facoltà di riferimento	AGRARIA
Altre Facoltà	
Dipartimento di riferimento	Gestione Sistemi Agrari, Alimentari e Forestali (GESAAF)
Altri Dipartimenti	Scienze Produzioni Agroalimentari e dell'Ambiente (DISPAA)
Durata normale	3
Crediti	180
Titolo rilasciato	Laurea in VITICOLTURA ED ENOLOGIA
Titolo congiunto	No
Atenei convenzionati	
Doppio titolo	
Modalità didattica	Convenzionale
Il corso è	trasformazione di 0308-05 VITICOLTURA ED ENOLOGIA (cod 39893)
Data di attivazione	
Data DM di approvazione	
Data DR di approvazione	
Data di approvazione del consiglio di facoltà	07/02/2012
Data di approvazione del senato accademico	08/02/2012
Data parere nucleo	21/01/2008
Data parere Comitato reg. Coordinamento	

Data della consultazione con le organizzazioni rappresentative a livello locale della produzione, servizi, professioni	02/12/2010
Massimo numero di crediti riconoscibili	12
Corsi della medesima classe	Scienze Agrarie Scienze forestali e ambientali Scienze forestali e ambientali Scienze vivaistiche, ambiente e gestione del verde
Numero del gruppo di affinità	1
Sede amministrativa	
Sedi didattiche	FIRENZE (FI)
Indirizzo internet	www.unifi.it/clvien
Ulteriori informazioni	

ART. 2 Obiettivi formativi specifici del Corso

Il Corso di Laurea di Viticoltura ed Enologia dell'Università di Firenze offre una articolata e razionale risposta alla domanda di "competenze e conoscenze specifiche del settore enologico e conseguentemente della intera filiera correlata.

Il laureato in viticoltura ed enologia deve acquisire una approfondita conoscenza delle tecniche viticole ed enologiche e deve essere in grado di inserire queste competenze nel contesto produttivi della filiera vitivinicola e di mercato enologico (filiera agroalimentare di settore). Deve conoscere e interpretare le connessioni fra i problemi aziendali e quelli del sistema vitivinicolo inteso nel senso più ampio: economico e sociale, normativo e culturale.

La formazione non deve essere considerata come una differenziazione di competenze necessarie, ma come un sistema multidisciplinare integrato in cui ogni argomento è collegato a tutti gli altri.

Il Corso si propone di fornire allo studente conoscenze ed esperienze pratiche per:

- 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 laureato deve essere in grado di utilizzare almeno una lingua dell'Unione Europea (inglese, francese, tedesco, spagnolo, portoghese, livello B2) oltre all'italiano.

La presente struttura di Laurea in Viticoltura ed Enologia consente di acquisire il titolo di enologo come previsto dalla legge 19 novembre 1990, n. 341 e permette allo studente di scegliere il percorso formativo in ambito VITE-VINO (Lauree CL25 – Agronomo), o quello in ambito Vino-Mercato (Lauree CL26 – Tecnologo Alimentare)

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

la direzione e l'amministrazione, nonché la consulenza in aziende vitivinicole per la trasformazione dell'uva, l'affinamento, la conservazione, l'imbottigliamento e la commercializzazione dei vini e dei prodotti derivati;

la direzione e l'amministrazione, nonché la consulenza in aziende vitivinicole, con particolare riferimento alla scelta varietale, all'impianto ed agli aspetti fitosanitari dei vigneti;

la collaborazione nella progettazione delle aziende nella scelta della tecnologia relativa agli impianti e agli stabilimenti vitivinicoli;

l'organizzazione aziendale della distribuzione e della commercializzazione dei prodotti vitivinicoli, compresi gli aspetti di comunicazione, di marketing e di immagine.

nelle aziende collegate ai settori dell'enologia, intervenendo nelle attività di progettazione e di ricerca;

l'effettuazione delle analisi microbiologiche, enochimiche ed organolettiche dei vini e la valutazione dei conseguenti risultati;

la direzione e l'espletamento di funzioni di carattere vitivinicolo in enti, associazioni e consorzi;

negli Enti pubblici e nelle associazioni di tutela ricoprendo il ruolo di funzionario responsabile dei servizi tecnici e normativi che gli enti svolgono per la regolamentazione e la tutela del settore in particolare nei Ministero dell'Agricoltura, negli Assessorati all'Agricoltura regionali, provinciali e comunali, nelle Camere di Commercio, nei Consorzi di tutela in uffici studi delle associazioni di categoria;

nella libera professione gli consente di svolgere consulenze alle aziende agricole, cooperative, industrie enologiche e di coadiuvanti tecnologici per l'assistenza alle scelte della direzione in merito alle tecniche produttive e alle politiche commerciali.

L'esigenza di formare laureati che svolgono attività come Enologo, (D.L. 4/11/1966 in accordo con la legge 129 del 10/04/91) emerge da una precisa richiesta del mondo del lavoro. L'

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

Il mondo del lavoro che ruota intorno alla vitivinicoltura ha necessità di laureati che, grazie anche alla durata triennale del corso, siano sufficientemente giovani e che abbiano competenze in tutte le fasi della filiera di produzione, dalla produzione dell'uva alla sua trasformazione in vino. Il percorso formativo prevede insegnamenti di base, caratterizzanti ed integrativi, monodisciplinari o, in alcuni casi, integrati.

Il numero degli esami è di 19, incluso la prova di accertamento di conoscenza della lingua straniera e l'esame "virtuale" corrispondente ai crediti liberi a scelta autonoma da parte dello studente.

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

Nella progettazione del Corso di Studio si è cercato di impostare la preparazione su 5 cardini modulando insegnamenti, tirocinio e preparazione dell'elaborato finale nei 3 anni:

- Strumenti e Metodi,
- Produzioni Viticole,
- Produzioni enologiche,
- Uva e Vino,
- Macchine ed Impianti,
- Economia e Marketing.

1° anno. vengono affrontati gli insegnamenti di base, comuni alle due classi, atti a conseguire un comune linguaggio scientifico nel campo matematico, chimico e biologico. A questi insegnamenti, oltre alla verifica dell'apprendimento della lingua straniera, si aggiungono le basi della Agronomia Sostenibile la Biologia viticola e le metodologie analitiche specifiche per l'Enologia. Nell'offerta dei crediti liberi si è data l'opportunità di approfondire il Laboratorio di Chimica-Fisica importante per comprendere fasi fondamentali della enologia..

2° anno. Vengono affrontati specifici aspetti legati alle produzioni viticole (Viticoltura Generale, Entomologia viticola) ed enologiche (Processi enologici, Microbiologia generale ed Enologica) e nel secondo semestre gli aspetti legati alla Economia della azienda agraria, alla complessa Legislazione specifica di questo settore, alla Ingegneria delle produzioni Vitivinicole

3° anno. L'inizio del I semestre del III anno è prevalentemente dedicato al tirocinio pratico-applicativo e alla preparazione dell'elaborato finale. Successivamente il terzo anno completa la formazione caratterizzante dello studente nel settore vitivinicolo con gli insegnamenti: Tecnica viticola, Patologia viticola, Analisi sensoriale delle uve e dei vini, Impiantistica Enologica, Stabilizzazione dei vini, Marketing vitivinicolo.

Infine, lo studente, utilizzando i crediti liberi potrà implementare la sua preparazione specifica in settori caratterizzanti delle classi o affini integrativi o anche dedicare un impegno maggiore al tirocinio pratico applicativo o alla preparazione dell'elaborato finale.

In particolare le attività formative relative alla preparazione della prova finale per il conseguimento del titolo e la relativa verifica consistono nella preparazione e discussione di un elaborato che consiste nella relazione critica, ragionata e circostanziata dell'attività svolta durante il tirocinio. Tirocinio e prova finale (eventualmente implementata da una parte dei crediti a scelta autonoma) sono da considerarsi attività sinergiche che vanno a costituire un momento formativo coerente con gli obiettivi del corso di studio e tale da esaltare, nell'insieme, la capacità di applicare conoscenza e comprensione, autonomia di giudizio e abilità comunicative.

Il percorso formativo è stato formulato in modalità a intervalli di crediti, intervalli che, in qualche caso, sono stati mantenuti relativamente ampi onde favorire, in sede di verifica del percorso formativo, un suo più pronto adeguamento ad eventuali incrementi di conoscenze e innovazioni in specifici settori delle scienze agrarie, difficili da prevedere al momento attuale o

ad eventuali criticità palesate dal corso di studio.

ART. 3 Requisiti di accesso ai corsi di studio

L'iscrizione al corso di studio è possibile a tutti gli studenti in possesso di Diploma della Scuola Secondaria di secondo grado o di titolo equipollente conseguito all'estero. E' consigliabile che lo studente che si iscrive al corso di studio possieda una discreta preparazione di base in matematica e nelle discipline chimico-biologiche, comunque capacità metodologiche e conoscenze che gli consenta di affrontare con profitto il percorso formativo previsto dal corso di studio.

Per verificare il livello di preparazione all'ingresso tutti gli studenti, come previsto dall'art. 6, comma 1, del DM 270/04, dovranno svolgere un test di autovalutazione che, comunque, non sarà ostativo ai fini dell'immatricolazione.

Il test di autovalutazione consisterà in domande a risposta chiusa e/o aperta su argomenti, in particolare, di matematica, fisica, chimica, biologia e cultura generale.

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

La modalità organizzativa prevista per le attività formative di recupero è quella dei pre-corsi da tenersi prima dell'inizio ufficiale dei corsi, o di corsi di sostegno da tenersi durante lo svolgimento delle lezioni previste al primo anno, comunque entro la data di scadenza indicata delle iscrizioni.

Per un soddisfacente sviluppo degli studi nell'ambito del Corso di Laurea gli studenti in ingresso dovrebbero possedere le conoscenze e le capacità di seguito indicate:

Matematica: elementi di aritmetica e algebra; geometria euclidea; geometria analitica; elementi di trigonometria; funzioni elementari.

Fisica: elementi di meccanica, termodinamica, elettromagnetismo.

Elementi di chimica generale e inorganica.

Alfabetizzazione informatica.

Biologia: elementi di biologia cellulare.

ART. 4 Articolazione delle attività formative ed eventuali curricula

Il Corso di studio in Viticoltura ed Enologia ha la durata normale di 3 anni. L'attività normale dello studente corrisponde al conseguimento di 60 crediti formativi universitari (CFU) all'anno. Lo studente che abbia comunque ottenuto 180 CFU adempiendo a tutto quanto previsto dalla struttura didattica può conseguire il titolo anche prima della scadenza triennale. E' per contro soddisfatto il requisito della differenziazione dagli altri Corsi di Studio delle classi L25 e L26 per almeno 40 CFU.

L'articolazione didattica consiste in 19 prove di esame a cui vanno aggiunti la prova di accertamento della conoscenza di una lingua dell'Unione Europea (inglese, francese, tedesco, spagnolo, portoghese, livello B2), l'esame "virtuale" corrispondente ai crediti a scelta autonoma da parte dello studente, lo svolgimento di un tirocinio pratico applicativo e l'approvazione della relazione finale.

Le attività formative si distinguono in: insegnamenti di base, caratterizzanti e integrativi. Per contenuti gli insegnamenti sono: monodisciplinari o integrati (2 o 3 moduli) ma in tal caso l'esame è unico.

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

Le attività formative sono distribuite in semestri e l'ultimo del terzo anno è prevalentemente destinato alle attività di tirocinio presso aziende vitivinicole e per la preparazione dell'elaborato finale.

Le attività formative di base e caratterizzanti previste al primo anno, per 60 CFU, sono comuni a tutti i corsi di studio della classe L 25 (Laurea in Scienze Agrarie, Laurea in Scienze forestali e ambientali; Laurea in Scienze vivaistiche, ambiente e gestione del verde) e della classe L26 (Laurea in Tecnologie Alimentari).

Di norma, 12 CFU sono a scelta autonoma da parte dello studente. Tale scelta è totalmente libera, sia pure nei limiti degli obiettivi formativi del corso di studio. A tale riguardo lo studente potrà contare sul servizio di tutorato per orientare le sue scelte. In ogni caso lo studente potrà fare riferimento a tutti i corsi di primo livello attivati in Facoltà e nell'Ateneo di Firenze. Allo studente è data anche facoltà di utilizzare per il tirocinio fino ad un massimo di 3 CFU a scelta autonoma.

ART. 5 Tipologia delle forme didattiche, anche a distanza, degli esami e delle altre verifiche del profitto

L'attività didattica sarà svolta con lezioni, esercitazioni di laboratorio e di campo, seminari specialistici e prove in itinere. E' poi prevista la preparazione, e quindi l'uso nell'ambito di curricoli strutturati e accessibili per via telematica, di procedimenti che consentiranno di assimilare i contenuti degli insegnamenti previsti dal corso di studio attraverso letture, ascolto o visione di immagini (learning by being told) o attraverso un attivo contributo di lavoro con risposte a questionari, simulazioni, esercizi di autovalutazione (learning by doing). Potranno inoltre essere disponibili in rete testi di seminari di interesse generale o specifico.

La verifica del profitto individuale raggiunto dallo studente e il conseguente riconoscimento dei crediti delle varie attività formative sono effettuati con i seguenti criteri e modalità:

- a) per gli insegnamenti del percorso formativo, un esame orale o scritto;
- b) per il tirocinio pratico-applicativo, attestazione del Tutore del tirocinio;
- c) per le attività di libera scelta e gli insegnamenti seguiti presso altre Facoltà, in Italia, o

Università straniere, attestazione della struttura presso la quale le attività sono state svolte.

La votazione è espressa in trentesimi. L'esito della valutazione del profitto di ciascun insegnamento si considera positivo ai fini dell'attribuzione dei crediti, se si ottiene almeno il punteggio di 18/30.

ART. 6 Modalità di verifica della conoscenza delle lingue straniere

Per ottenere i CFU relativi alla lingua straniera, lo studente dovrà dimostrare, previa certificazione rilasciata dal Centro Linguistico di Ateneo o da altro Centro riconosciuto dalla Facoltà, la conoscenza a livello B2 di comprensione scritta, generica (come definito dal Quadro Comune Europeo di Riferimento), di una lingua dell'Unione Europea (inglese, francese, tedesco, spagnolo, portoghese).

ART. 7 Modalità di verifica delle altre competenze richieste, dei risultati degli stages e dei tirocini

L'attività di tirocinio è finalizzata all'acquisizione da parte dello studente di informazioni e strumenti utili a facilitare l'inserimento nel mondo del lavoro e delle professioni; consiste nello svolgimento di un tirocinio pratico-applicativo presso enti e soggetti, privati e pubblici, che operino nel settore vitivinicolo. Le attività di tirocinio sono disciplinate da apposito Regolamento del Corso di Studio e si svolgono sotto la guida di un tutore appositamente nominato. All'attività di tirocinio sono assegnati un minimo di 12 CFU, che possono essere aumentati da parte dello studente utilizzando parte dei CFU liberi (max 3) .

ART. 8 Modalità di verifica dei risultati dei periodi di studio all'estero e relativi CFU

Soddisfatte le necessità previste dal Regolamento di Ateneo per l'organizzazione delle attività e per la gestione dei fondi connessi al programma della Comunità Europea "Socrates" il docente di riferimento dell'attività formativa provvederà all'approvazione dell'attività svolta all'estero. L'approvazione è poi formalizzata dal Consiglio di Corso di studio con l'assegnazione del relativo punteggio sulla base della tabella di conversione disponibile sul sito della Facoltà all'indirizzo www.agr.unifi.it Sezione "Servizi agli studenti" Socrates/Erasmus.

ART. 9 Eventuali obblighi di frequenza ed eventuali propedeuticità

La frequenza alle lezioni non è obbligatoria anche se fortemente raccomandata. Nel calendario delle lezioni all'inizio dei corsi saranno indicate le eventuali frequenze obbligatorie ad esercitazioni e/o a specifici insegnamenti deliberate dal Consiglio di Corso di Laurea.

L'accesso ad esami del secondo anno è in generale consentito solo dopo aver soddisfatto le propedeuticità fra insegnamenti stabilite dal Corso di Studio.

Il piano delle propedeuticità fra gli insegnamenti è annesso al manifesto annuale degli studi.

ART. 10 Eventuali modalità didattiche differenziate per studenti part-time

Agli studenti lavoratori impossibilitati a frequentare i corsi, sarà reso disponibile, in forma cartacea o elettronica, tutto il materiale didattico necessario a superare le prove di verifica previste per ciascun insegnamento. Dietro richiesta i docenti del corso si renderanno disponibili per attività di tutorato e per consultazione in fasce orarie compatibili con le necessità dello studente part-time.

Laddove il Manifesto annuale degli Studi preveda l'obbligo della frequenza per particolari attività formative (es. esercitazioni di laboratorio) queste saranno collocate di preferenza in orari pomeridiani per favorire la partecipazione degli studenti.

Per la normativa che disciplina gli studenti part-time si rimanda al Regolamento Didattico di Ateneo.

ART. 11 Regole e modalità di presentazione dei piani di studio

Per la utilizzazione dei crediti liberi lo studente dovrà presentare un piano di studio che sarà sottoposto all'approvazione del Corso di Studio. Il piano di studio dovrà essere presentato entro la fine del primo semestre del secondo anno, e comunque non oltre il 31 dicembre di ogni anno, e potrà essere preparato con l'assistenza di un tutore. In casi di necessità e urgenza, adeguatamente motivati, lo studente avrà la possibilità di modificare il piano di studio presentato fino a 1 mese prima la discussione della tesi di laurea, come stabilito dal Regolamento didattico di Ateneo.

ART. 12 Caratteristiche della prova finale per il conseguimento del titolo

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

Per essere ammessi alla prova finale occorre avere conseguito tutti i crediti nelle attività formative previste dal piano di studi meno quelle previste per la prova finale.

La votazione della prova finale è espressa in centodecimi con eventuale lode. Alla formazione della votazione finale concorrono la carriera studiorum dello studente (voto medio degli esami sostenuti), la valutazione della qualità dell'elaborato finale e della presentazione dinanzi alla commissione di laurea, nonché il tempo impiegato per il conseguimento della laurea. In particolare, lo studente che si laurea entro i tre anni di corso potrà beneficiare di un punteggio aggiuntivo a quello attribuito sulla base delle altre valutazioni.

La lode potrà essere assegnata solo con il voto unanime della commissione di laurea, solo se lo studente che ha raggiunto i 110/110 ha ottenuto il punteggio massimo per l'elaborato finale.

ART. 13 Procedure e criteri per eventuali trasferimenti e per il riconoscimento dei crediti formativi acquisiti in altri corsi di studio e di crediti acquisiti dallo studente per competenze ed abilità professionali adeguatamente certificate e/o di conoscenze ed abilità maturate in attività formative di livello post-secondario

Gli studenti iscritti presso l'Università di Firenze a Corsi di Laurea, Diplomi universitari, del previgente ordinamento didattico, che intendano iscriversi al presente corso di studi potranno ottenere il riconoscimento, totale o parziale, dei crediti maturati presso il corso di studi di provenienza sulla base di tabelle di conversione all'uopo predisposte. In linea di massima 1 CFU potrà corrispondere a 9 ore di didattica frontale nei previgenti ordinamenti. Uguali criteri saranno seguiti per definire la corrispondenza tra i CFU previsti dal corso di studi e quelli acquisiti presso altre istituzioni universitarie nazionali e dell'Unione Europea e/o soggetti esterni all'Università, purché adeguatamente certificate. Ciascun caso sarà valutato individualmente dal Consiglio di Corso di Studi.

Agli studenti in possesso di competenze ed abilità professionali adeguatamente certificate e/o di abilità e conoscenze maturate in attività formative di livello post-secondario saranno riconosciuti crediti formativi nei settori scientifico disciplinari corrispondenti fino ad un numero massimo di CFU coerente con la normativa vigente.

Per quanto riguarda gli studenti di questa Facoltà iscritti al corso di laurea in Viticoltura ed enologia ex DM 509 che intendono transitare sul nuovo ordinamento vale la tabella di conversione che si allega (all. 1).

Lo studente indica al momento dell'immatricolazione la classe nella quale intende conseguire il titolo di studio. Lo studente può comunque modificare la sua scelta, fino al momento della presentazione della domanda di laurea.

ART. 14 Servizi di tutorato

Il servizio di tutorato, attuato nell'ambito del corso di Laurea, ha lo scopo prioritario di accompagnare lo studente durante il proprio percorso di studio (orientamento in itinere). Obiettivi del servizio saranno anche quelli di aiutare gli studenti ad affrontare e superare eventuali problematiche che dovessero sorgere in sede di partecipazione al percorso formativo del CdS. Infine, il servizio si preoccuperà di individuare le criticità oggettive e soggettive del CdS e di segnalarle al CdS e di monitorare il regolare svolgimento del CdS.

Attraverso i dati raccolti il servizio dovrà:

- a) fornire informazioni riguardanti la struttura e le attività didattiche, organizzative, amministrative e di servizio dell'Ateneo, della Facoltà e del CdS;
- b) consigliare lo studente nell'attività di studio, aiutandolo a:
 - sviluppare la capacità di organizzare, percorrere e correggere un itinerario formativo;
 - acquisire un metodo di studio efficace;
 - affrontare le difficoltà inerenti la comprensione delle attività formative da svolgersi lungo il percorso di studi;
- c) assistere lo studente nella scelta dell'area disciplinare in cui svolgere la tesi di laurea, al fine di valorizzarne le competenze, le attitudini e gli interessi.

Il CdS per attuare il servizio di tutorato procederà:

1. alla nomina di un tutore per anno di corso;
2. al monitoraggio della coorte di riferimento (studenti iscritti a ciascun anno di corso) almeno per il numero di anni di durata normale del Corso (triennale);
3. alla elaborazione di schede per raccolta dati da somministrare a cadenze definite;
4. al controllo della progressione di carriera degli studenti in termini di superamento di esami, voto conseguito, anno di corso in cui è stato superato l'esame, ecc. avvalendosi di dati direttamente raccolti e/o forniti dal servizio statistico di Ateneo.

Il servizio di orientamento, articolato su tre livelli: 1) in ingresso, 2) in itinere, 3) accompagnamento in uscita, è organizzato in un sistema coordinato dai corsi di Laurea di primo livello e magistrale in funzione delle esigenze di ciascun corso secondo i seguenti obiettivi:

- 1) in ingresso: coinvolge gli studenti delle scuole superiori con lo scopo di orientarli verso una scelta del corso di Laurea;
- 2) in itinere coinvolge gli studenti della Facoltà per la scelta di un corso magistrale;
- 3) accompagnamento in uscita: in accordo con i tutor di coorte i laureandi vengono aiutati nella compilazione del c.v. secondo il modello europeo ed indirizzati nel mondo del lavoro. In quest'ultimo caso importante risulta la collaborazione con gli uffici di Ateneo dello CsaVRI.

ART. 15 Pubblicità su procedimenti e decisioni assunte

La pubblicità su procedimenti e decisioni assunte rientra nell'ambito della trasparenza degli atti della pubblica amministrazione e riveste particolare importanza. Il CdS s'impegna nel portare a conoscenza con tempestività i procedimenti assunti alle diverse parti in causa nei rispettivi ambiti di interesse. Tale tempestività sarà realizzata, visto anche le indicazioni fornite dagli studenti, attraverso comunicazione via Web o, nel caso di piccoli gruppi di studenti, mediante liste ristrette di posta elettronica (previa autorizzazione dell'interessato ad utilizzare la propria casella di posta elettronica). Per informazioni tempestive si farà uso di apposita lavagna elettronica.

ART. 16 Valutazione della qualità'

Il Corso di Laurea adotta al suo interno un sistema di valutazione della qualità coerente con il modello approvato dagli Organi Accademici dell'Ateneo fiorentino.

Comunque il Corso di studio (CdS) si propone di perseguire obiettivi di qualità del percorso formativo secondo due indirizzi generali:

1. Qualità nella formazione universitaria, con l'adozione, da parte del CdS, del Modello CRUI per la valutazione della Qualità della formazione;
2. Qualità nei processi di gestione amministrativa e di supporto, con la definizione di precisi e progressivi obiettivi di miglioramento del sistema organizzativo.

La Conferenza dei Rettori ha valutato positivamente (aa. 2006-07) l'attività svolta dal CdS nel previgente ordinamento conferendo la certificazione CRUI al corso di laurea in Viticoltura ed enologia.

Il CdS, direttamente e/o tramite la Facoltà, provvederà a mantenere costanti rapporti con le parti interessate (Enti pubblici, aziende private, organizzazioni presenti sul territorio, ecc.) attraverso il Comitato di Indirizzo; con gli studenti e loro famiglie attraverso la Commissione Orientamento e scuole secondarie; con tutte le Commissioni istituite nell'ambito della Facoltà attraverso la Giunta di Presidenza del CdS.

Il CdS dichiara, formalmente e pubblicamente, il proprio impegno a guidare e tenere sotto controllo il CdS in materia di qualità, predisponendo una effettiva interconnessione fra i diversi processi e le diverse funzioni e posizioni di responsabilità, nonché definendo in modo chiaro politiche e obiettivi del CdS con il reale coinvolgimento delle parti interessate.

La strategia per la valutazione della qualità si baserà sui seguenti principi:

- adozione del modello CRUI;
- miglioramento del servizio agli studenti sia in termini di didattica che di supporto al processo formativo;
- miglioramento continuo della struttura e dei processi;
- riesame periodico del sistema di gestione;
- analisi periodica degli esiti e dei risultati raggiunti dal CdS;
- applicazione dei miglioramenti individuati attraverso l'esame delle criticità e di nuovo verifica dei risultati.

In particolare, il CdS assume l'impegno a verificare la corrispondenza con quanto progettato e pianificato e di verificare l'efficacia delle attività formative così come percepita dagli studenti attraverso la rilevazione delle opinioni degli studenti sugli insegnamenti e sulle prove di verifica, la loro pubblicizzazione interna e la loro utilizzazione per il miglioramento della didattica.

La rilevazione del livello di soddisfazione degli studenti nei riguardi dei singoli insegnamenti, costituisce un obbligo per tutti i docenti del CdS ed è eseguita per tutti gli insegnamenti del CdS.

ART. 17 Quadro delle attività formative**PERCORSO GEN - Percorso GENERICO****L-25 - Classe delle lauree in Scienze e tecnologie agrarie e forestali**

Tipo Attività Formativa: Base	CFU	Gruppo	SSD	Attività Formativa	CFU AF
Matematiche, fisiche, informatiche e statistiche	15		FIS/03 6 CFU (settore obbligatorio)	B002385 - FISICA	6
			MAT/05 9 CFU (settore obbligatorio)	B016310 - MATEMATICA E LABORATORIO	9
Discipline chimiche	12		CHIM/03 6 CFU (settore obbligatorio)	B016396 - CHIMICA GENERALE E INORGANICA	6
			CHIM/06 6 CFU (settore obbligatorio)	B000396 - CHIMICA ORGANICA	6
Discipline biologiche	9		BIO/03 9 CFU (settore obbligatorio)	B016397 - BIOLOGIA E FISIOLOGIA VEGETALE	9
Totale Base	36				36

Tipo Attività Formativa: Caratterizzante	CFU	Gruppo	SSD	Attività Formativa	CFU AF
Discipline economiche estimative e giuridiche.	12		AGR/01 12 CFU (settore obbligatorio)	B016405 - ECONOMIA AZIENDALE Integrato (Modulo di sola Frequenza dell'Attività formativa integrata ECONOMIA E LEGISLAZIONE VITIVINICOLA)	6
				B009116 - MARKETING VITIVINICOLO	6
Discipline della produzione vegetale	24		AGR/02 6 CFU (settore obbligatorio)	B016398 - GESTIONE ECOLOGICA ED AGRONOMICA DEL VIGNETO	6
			AGR/03 18 CFU (settore obbligatorio)	B016408 - TECNICA VITICOLA	6
				B009117 - VITICOLTURA GENERALE	12
Discipline della difesa	15		AGR/11 6 CFU (settore obbligatorio)	B009123 - ENTOMOLOGIA VITICOLA	6
			AGR/12 9 CFU (settore obbligatorio)	B016411 - PATOLOGIA VITICOLA	9

VITICOLTURA ED ENOLOGIA

Discipline dell'ingegneria agraria, forestale e della rappresentazione	36		AGR/09 12 CFU (settore obbligatorio)	B016407 - IMPIANTISTICA ENOLOGICA	6
				B014936 - INGEGNERIA DELLE PRODUZIONI VITICOLE	6
			AGR/15 24 CFU (settore obbligatorio)	B016410 - ANALISI SENSORIALE DELLE UVE E DEI VINI	6
				B016400 - PROCESSI ENOLOGICI	9
				B016413 - STABILIZZAZIONE E CONDIZIONAMENTO DEI VINI	9
Totale Caratterizzante	87				87

Tipo Attività Formativa: Affine/Integrativa	CFU	Gruppo	SSD	Attività Formativa	CFU AF
Attività formative affini o integrative	21		AGR/02		
			AGR/03		
			AGR/16 12 CFU (settore obbligatorio)	B016402 - MICROBIOLOGIA GENERALE Integrato (Modulo di sola Frequenza dell'Attività formativa integrata MICROBIOLOGIA ENOLOGICA)	6
				B016403 - MICROBIOLOGIA SPECIALE Integrato (Modulo di sola Frequenza dell'Attività formativa integrata MICROBIOLOGIA ENOLOGICA)	6
			CHIM/01	B016399 - METODOLOGIE ANALITICHE IN ENOLOGIA	6
			IUS/03 3 CFU (settore obbligatorio)	B016406 - LEGISLAZIONE VITIVINICOLA Integrato (Modulo di sola Frequenza dell'Attività formativa integrata ECONOMIA E LEGISLAZIONE VITIVINICOLA)	3
Totale Affine/Integrativa	21				21

Tipo Attività Formativa: A scelta dello studente	CFU	Gruppo	SSD	Attività Formativa	CFU AF
A scelta dello studente	12				
Totale A scelta dello studente	12				

Tipo Attività Formativa: Lingua/Prova Finale	CFU	Gruppo	SSD	Attività Formativa	CFU AF
Per la prova finale	6			B001474 - PROVA FINALE SSD: PROFIN S	6
Per la conoscenza di almeno una lingua straniera	6			B001473 - CONOSCENZA DELLA LINGUA INGLESE (B2) - COMPrensione SCRITTA SSD: NN	6
Totale Lingua/Prova Finale	12				12

Tipo Attività Formativa: Altro	CFU	Gruppo	SSD	Attività Formativa	CFU AF
Ulteriori conoscenze linguistiche	0				
Abilità informatiche e telematiche	0				
Tirocini formativi e di orientamento	12			B006972 - TIROCINIO PRATICO APPLICATIVO SSD: NN	12
Totale Altro	12				12

L-26 - Classe delle lauree in Scienze e tecnologie alimentari

Tipo Attività Formativa: Base	CFU	Gruppo	SSD	Attività Formativa	CFU AF
Matematiche, fisiche, informatiche e statistiche	15		FIS/03 6 CFU (settore obbligatorio)	B002385 - FISICA	6
			MAT/05 9 CFU (settore obbligatorio)	B016310 - MATEMATICA E LABORATORIO	9
Discipline chimiche	12		CHIM/03 6 CFU (settore obbligatorio)	B016396 - CHIMICA GENERALE E INORGANICA	6
			CHIM/06 6 CFU (settore obbligatorio)	B000396 - CHIMICA ORGANICA	6
Discipline biologiche	9		BIO/03 9 CFU (settore obbligatorio)	B016397 - BIOLOGIA E FISILOGIA VEGETALE	9
Totale Base	36				36

Tipo Attività Formativa: Caratterizzante	CFU	Gruppo	SSD	Attività Formativa	CFU AF
Discipline della tecnologia alimentare	48		AGR/03 12 CFU (settore obbligatorio)	B009117 - VITICOLTURA GENERALE	12
			AGR/09 12 CFU (settore obbligatorio)	B016407 - IMPIANTISTICA ENOLOGICA	6
				B014936 - INGEGNERIA DELLE PRODUZIONI VITICOLE	6
			AGR/15 24 CFU (settore obbligatorio)	B016410 - ANALISI SENSORIALE DELLE UVE E DEI VINI	6
				B016400 - PROCESSI ENOLOGICI	9
				B016413 - STABILIZZAZIONE E CONDIZIONAMENTO DEI VINI	9
Discipline della sicurezza e della valutazione degli alimenti	21		AGR/11 6 CFU (settore obbligatorio)	B009123 - ENTOMOLOGIA VITICOLA	6
			AGR/12 9 CFU (settore obbligatorio)	B016411 - PATOLOGIA VITICOLA	9
			CHIM/01 6 CFU (settore obbligatorio)	B016399 - METODOLOGIE ANALITICHE IN ENOLOGIA	6
Discipline economiche e giuridiche	12		AGR/01 12 CFU (settore obbligatorio)	B016405 - ECONOMIA AZIENDALE Integrato (Modulo di sola Frequenza dell'Attività formativa integrata ECONOMIA E LEGISLAZIONE VITIVINICOLA)	6

VITICOLTURA ED ENOLOGIA

				B009116 - MARKETING VITIVINICOLO	6
Totale Caratterizzante	81				81

Tipo Attività Formativa: Affine/Integrativa	CFU	Gruppo	SSD	Attività Formativa	CFU AF
Attività formative affini o integrative	27		AGR/02	B016398 - GESTIONE ECOLOGICA ED AGRONOMICA DEL VIGNETO	6
			AGR/03	B016408 - TECNICA VITICOLA	6
			AGR/16 12 CFU (settore obbligatorio)	B016402 - MICROBIOLOGIA GENERALE Integrato (Modulo di sola Frequenza dell'Attività formativa integrata MICROBIOLOGIA ENOLOGICA)	6
				B016403 - MICROBIOLOGIA SPECIALE Integrato (Modulo di sola Frequenza dell'Attività formativa integrata MICROBIOLOGIA ENOLOGICA)	6
			CHIM/01		
			IUS/03 3 CFU (settore obbligatorio)	B016406 - LEGISLAZIONE VITIVINICOLA Integrato (Modulo di sola Frequenza dell'Attività formativa integrata ECONOMIA E LEGISLAZIONE VITIVINICOLA)	3
Totale Affine/Integrativa	27				27

Tipo Attività Formativa: A scelta dello studente	CFU	Gruppo	SSD	Attività Formativa	CFU AF
A scelta dello studente	12				
Totale A scelta dello studente	12				

Tipo Attività Formativa: Lingua/Prova Finale	CFU	Gruppo	SSD	Attività Formativa	CFU AF
Per la prova finale	6			B001474 - PROVA FINALE SSD: PROFIN S	6
Per la conoscenza di almeno una lingua straniera	6			B001473 - CONOSCENZA DELLA LINGUA INGLESE (B2) - COMPrensione SCRITTA SSD: NN	6
Totale Lingua/Prova Finale	12				12

Tipo Attività Formativa: Altro	CFU	Gruppo	SSD	Attività Formativa	CFU AF
Ulteriori conoscenze linguistiche	0				
Abilità informatiche e telematiche	0				
Tirocini formativi e di orientamento	12			B006972 - TIROCINIO PRATICO APPLICATIVO SSD: NN	12
Totale Altro	12				12

Totale CFU Minimi Percorso	180
Totale CFU AF	168

ART. 18 Piano degli studi

PERCORSO GEN - GENERICO

1° Anno (0)

2° Anno (0)

3° Anno (0)

Attività formative non assegnate ad uno specifico anno di corso (168)

Attività Formativa	CFU	Settore	TAF/Ambito	TAF/Ambito Interclasse	Ore Att. Front.	Periodo	Tipo insegnamento	Tipo esame
B016397 - BIOLOGIA E FISIOLOGIA VEGETALE	9	BIO/03	Base / Discipline biologiche	Base / Discipline biologiche	LEZ:0			Orale
B016396 - CHIMICA GENERALE E INORGANICA	6	CHIM/03	Base / Discipline chimiche	Base / Discipline chimiche	ESE:22, LEZ:26			Orale
B000396 - CHIMICA ORGANICA	6	CHIM/06	Base / Discipline chimiche	Base / Discipline chimiche	ESE:22, LEZ:26			Orale
B002385 - FISICA	6	FIS/03	Base / Matematiche, fisiche, informatiche e statistiche	Base / Matematiche, fisiche, informatiche e statistiche	ESE:22, LEZ:26			Orale
B016310 - MATEMATICA E LABORATORIO	9	MAT/05	Base / Matematiche, fisiche, informatiche e statistiche	Base / Matematiche, fisiche, informatiche e statistiche	ESE:33, LEZ:39			Orale
B016410 - ANALISI SENSORIALE DELLE UVE E DEI VINI	6	AGR/15	Caratterizzante / Discipline dell'ingegneria agraria, forestale e della rappresentazione	Caratterizzante / Discipline della tecnologia alimentare	ESE:22, LEZ:26			Orale
B016404 - ECONOMIA E LEGISLAZIONE VITIVINICOLA	9				ESE:33, LEZ:39			Orale
Unità Didattiche								
B016405 - ECONOMIA AZIENDALE	6	AGR/01	Caratterizzante / Discipline economiche estimative e giuridiche.	Caratterizzante / Discipline economiche e giuridiche	ESE:22, LEZ:26			
B016406 - LEGISLAZIONE VITIVINICOLA	3	IUS/03	Affine/Integrativa / Attività formative affini o integrative	Affine/Integrativa / Attività formative affini o integrative	ESE:11, LEZ:13			
B009123 - ENTOMOLOGIA VITICOLA	6	AGR/11	Caratterizzante / Discipline della difesa	Caratterizzante / Discipline della sicurezza e della valutazione degli alimenti	ESE:22, LEZ:26			Orale
B016398 - GESTIONE ECOLOGICA ED AGRONOMICA DEL VIGNETO	6	AGR/02	Caratterizzante / Discipline della produzione vegetale	Affine/Integrativa / Attività formative affini o integrative	ESE:22, LEZ:26			Orale

VITICOLTURA ED ENOLOGIA

Attività Formativa	CFU	Settore	TAF/Ambito	TAF/Ambito Interclasse	Ore Att. Front.	Periodo	Tipo insegnamento	Tipo esame
B016407 - IMPIANTISTICA ENOLOGICA	6	AGR/09	Caratterizzante / Discipline dell'ingegneria agraria, forestale e della rappresentazione	Caratterizzante / Discipline della tecnologia alimentare	ESE:22, LEZ:26			Orale
B014936 - INGEGNERIA DELLE PRODUZIONI VITICOLE	6	AGR/09	Caratterizzante / Discipline dell'ingegneria agraria, forestale e della rappresentazione	Caratterizzante / Discipline della tecnologia alimentare	ESE:22, LEZ:26			Orale
B009116 - MARKETING VITIVINICOLO	6	AGR/01	Caratterizzante / Discipline economiche estimative e giuridiche.	Caratterizzante / Discipline economiche e giuridiche	ESE:22, LEZ:26			Orale
B016411 - PATOLOGIA VITICOLA	9	AGR/12	Caratterizzante / Discipline della difesa	Caratterizzante / Discipline della sicurezza e della valutazione degli alimenti	ESE:33, LEZ:39			Orale
B016400 - PROCESSI ENOLOGICI	9	AGR/15	Caratterizzante / Discipline dell'ingegneria agraria, forestale e della rappresentazione	Caratterizzante / Discipline della tecnologia alimentare	ESE:33, LEZ:39			Orale
B016413 - STABILIZZAZIONE E CONDIZIONAMENTO DEI VINI	9	AGR/15	Caratterizzante / Discipline dell'ingegneria agraria, forestale e della rappresentazione	Caratterizzante / Discipline della tecnologia alimentare	ESE:33, LEZ:39			Orale
B016408 - TECNICA VITICOLA	6	AGR/03	Caratterizzante / Discipline della produzione vegetale	Affine/Integrativa / Attività formative affini o integrative	ESE:22, LEZ:26			Orale
B009117 - VITICOLTURA GENERALE	12	AGR/03	Caratterizzante / Discipline della produzione vegetale	Caratterizzante / Discipline della tecnologia alimentare	ESE:44, LEZ:52			Orale
B016399 - METODOLOGIE ANALITICHE IN ENOLOGIA	6	CHIM/01	Affine/Integrativa / Attività formative affini o integrative	Caratterizzante / Discipline della sicurezza e della valutazione degli alimenti	ESE:22, LEZ:26			Orale
B016401 - MICROBIOLOGIA ENOLOGICA	12				ESE:44, LEZ:52			Orale
Unità Didattiche								
B016402 - MICROBIOLOGIA GENERALE	6	AGR/16	Affine/Integrativa / Attività formative affini o integrative	Affine/Integrativa / Attività formative affini o integrative	ESE:22, LEZ:26			
B016403 - MICROBIOLOGIA SPECIALE	6	AGR/16	Affine/Integrativa / Attività formative affini o integrative	Affine/Integrativa / Attività formative affini o integrative	ESE:22, LEZ:26			
B001473 - CONOSCENZA DELLA LINGUA INGLESE (B2) - COMPrensione SCRITTA	6	NN	Lingua/Prova Finale / Per la conoscenza di almeno una lingua straniera	Lingua/Prova Finale / Per la conoscenza di almeno una lingua straniera				Orale

VITICOLTURA ED ENOLOGIA

Attività Formativa	CFU	Settore	TAF/Ambito	TAF/Ambito Interclasse	Ore Att. Front.	Periodo	Tipo insegnamento	Tipo esame
B001474 - PROVA FINALE	6	PROFIN_S	Lingua/Prova Finale / Per la prova finale	Lingua/Prova Finale / Per la prova finale				Orale
B006972 - TIROCINIO PRATICO APPLICATIVO	12	NN	Altro / Tirocini formativi e di orientamento	Altro / Tirocini formativi e di orientamento				Orale