



## Informazioni generali sul Corso di Studi

|   |   |
|---|---|
| <b>Università</b>                                       | Università degli Studi di FIRENZE   |
| <b>Nome del corso</b>                                   | Viticoltura ed Enologia ( <i>IdSua:1503145</i> )  |
| <b>Classe</b>   | L-25 - Scienze e tecnologie agrarie e forestali & L-26 - Scienze e tecnologie alimentari  |
| <b>Nome inglese</b>                                     | VITICULTURE AND OENOLOGY  |
| <b>Lingua in cui si tiene il corso</b>                  | italiano  |
| <b>Eventuale indirizzo internet del corso di laurea</b> | <a href="http://www.unifi.it/clvien">http://www.unifi.it/clvien</a>   |
| <b>Tasse</b>  | <a href="http://www.unifi.it/vp-6385-manifesto-degli-studi.html">http://www.unifi.it/vp-6385-manifesto-degli-studi.html</a><br>Pdf inserito: <a href="#">visualizza</a> |

## Referenti e Strutture

|  |  |
|--|--|
| <b>Presidente (o Referente o Coordinatore) del CdS</b>   | VIERI Marco  |
| <b>Organo Collegiale di gestione del corso di studio</b> | Consiglio di corso di laurea                                     |
| <b>Struttura di riferimento</b>                          | Gestione dei Sistemi Agrari, Alimentari e Forestali - GESAAF     |
| <b>Eventuali strutture didattiche coinvolte</b>          | Scienze delle Produzioni Agroalimentari e dell'Ambiente - DISPAA |

### Docenti di Riferimento

| N. | COGNOME | NOME            | SETTORE | QUALIFICA | PESO | TIPO SSD        |
|----|---------|-----------------|---------|-----------|------|-----------------|
| 1. | FIA     | Giovanna        | AGR/15  | RU        | 1    | Caratterizzante |
| 2. | MATTII  | Giovan Battista | AGR/03  | PA        | 1    | Caratterizzante |
| 3. | VIERI   | Marco           | AGR/09  | PO        | 1    | Caratterizzante |

|                                |   |
|--------------------------------|---|
| <b>Rappresentanti Studenti</b> | GIULIANI NICOLA <a href="mailto:nicola.giuliani@stud.unifi.it">nicola.giuliani@stud.unifi.it</a>                      |
| <b>Gruppo di gestione AQ</b>   | Enrico Marone<br>Marco Vieri<br>Giovanna Fia<br>Francesco Mattei Scarpaccini<br>Giovambattista Mattii<br>Laura Mugnai |


|              |   |
|--------------|---|
|              | Patrizia Rossi<br>Marco Zanobini                        |
| <b>Tutor</b> | Silvia SCHIFF<br>Giovan Battista MATTII<br>Laura MUGNAI |

 **Il Corso di Studio in breve**

Il CdS in Viticoltura ed Enologia è un Corso di laurea triennale della Facoltà 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.

Il percorso formativo di primo livello tiene conto, nella sua impostazione, di questo possibile sbocco favorendo l'apprendimento delle discipline di base. Dopo il percorso triennale lo sbocco più frequente è rappresentato dall'ingresso nel mondo del lavoro e, perciò, largo spazio viene dato alle materie professionalizzanti.

Link inserito: <http://www.unifi.it/clvien/>

 **QUADRO A1** **Consultazione con le organizzazioni rappresentative - a livello nazionale e internazionale - della produzione di beni e servizi, delle professioni**

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.

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

**funzione in un contesto di lavoro:**

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

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

**competenze associate alla funzione:**

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

Il corso prepara alla professione di:

- Tecnici della produzione alimentare;
- Tecnici della produzione di servizi;
- Tecnici agronomi;
- Tecnici di laboratorio biochimico;
- Tecnici dei prodotti alimentari;
- Tecnici dell'organizzazione e della gestione dei fattori produttivi;
- Tecnici della vendita e della distribuzione.

**sbocchi professionali:**

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

- a) nelle aziende del settore delle bevande alcoliche in generale l'enologo deve essere in grado di svolgere compiti di responsabile della produzione. Deve conoscere il prodotto vino nelle sue caratteristiche sensoriali, chimiche e fisiche e pertanto deve essere in grado di svolgere le necessarie attività analitiche per la loro individuazione e quantificazione. Deve conoscere il processo produttivo dall'approvvigionamento delle uve alla commercializzazione dei vini, per poter tenere sotto controllo gli effetti sulla qualità dei prodotti finiti.
- b) nelle aziende del settore viticolo o nelle aziende enologiche con vigneti, l'enologo deve essere in grado di svolgere un'attività di gestione degli impianti viticoli ai fini dell'ottenimento di una idonea uva. Deve pertanto conoscere i fondamenti della viticoltura in tutti i suoi aspetti, dalla fisiologia della vite alle attività nel vigneto, dal miglioramento genetico alla difesa della vite
- c) nelle aziende dei settori collegati all'enologia, l'enologo deve essere in grado di intervenire nelle attività di progettazione e ricerca. Deve conoscere le macchine per la viticoltura e per l'enologia, i coadiuvanti tecnologici, in particolare l'uso di microrganismi selezionati e degli enzimi, e l'utilizzazione degli imballaggi.
- d) negli Enti pubblici e nelle associazioni di tutela, la competenza dell'enologo può esprimersi nel ruolo di funzionario responsabile dei servizi tecnici e normativi che gli Enti svolgono per la regolamentazione e la tutela del settore in particolare nei Ministeri dell'Agricoltura, negli Assessorati all'Agricoltura regionali, provinciali e comunali, nelle Camere di Commercio, nei

Consorzi di tutela, in uffici studi delle associazioni di categoria. Lenologo deve quindi conoscere i requisiti tecnici della produzione, le norme e le regolamentazioni comunitarie e nazionali che li disciplinano.

e) nella libera professione, la competenza dell'enologo si esprime nella consulenza alle aziende agricole, cooperative, industrie enologiche e di coadiuvanti tecnologici per l'assistenza alle scelte della direzione in merito alle tecniche produttive e alle politiche commerciali. Un ulteriore obiettivo del CdS è quello di formare un LAUREATO in grado di proseguire con profitto gli studi nell'Ateneo di appartenenza, senza debiti formativi con il Corso di Laurea Specialistica nella classe LM 70 necessaria per l'accesso ad altri sbocchi occupazionali, tra i quali la ricerca.

## ▶ QUADRO A2.b

### Il corso prepara alla professione di (codifiche ISTAT)

1. Tecnici della produzione alimentare - (3.1.5.4.2)
2. Tecnici della produzione di servizi - (3.1.5.5.0)
3. Tecnici agronomi - (3.2.2.1.1)
4. Tecnici di laboratorio biochimico - (3.2.2.3.1)
5. Tecnici dei prodotti alimentari - (3.2.2.3.2)
6. Tecnici dell'organizzazione e della gestione dei fattori produttivi - (3.3.1.5.0)
7. Tecnici della vendita e della distribuzione - (3.3.3.4.0)

## ▶ QUADRO A3

### Requisiti di ammissione

Per accedere al Corso di Studio, occorre essere in possesso di un diploma di scuola secondaria superiore o di altro titolo di studio conseguito all'estero e riconosciuto idoneo secondo la normativa vigente.

Allo scopo di accertare il livello di preparazione di base saranno svolti test di ingresso riguardanti argomenti di Matematica, Chimica, Fisica, Biologia e cultura generale.

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

La modalità organizzativa prevista per le attività formative di recupero è quella dei pre-corsi da tenersi prima dell'inizio ufficiale dei corsi, o di corsi di sostegno da tenersi durante lo svolgimento delle lezioni previste al primo anno, comunque entro la data di scadenza indicata delle iscrizioni. I risultati del test di accesso/orientamento, comunque, non costituiranno elemento ostativo per l'immatricolazione.

## ▶ QUADRO A4.a

### Obiettivi formativi specifici del Corso

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

- possedere adeguate conoscenze di base della matematica, della fisica, della chimica, della biologia, dell'informatica, specificatamente orientate ai loro aspetti applicativi nelle scienze e tecnologie lungo l'intera filiera produttiva;
- conoscere i metodi disciplinari di indagine ed essere in grado di utilizzare ai fini professionali i risultati della ricerca e della sperimentazione, nonché finalizzare le conoscenze alla soluzione dei molteplici problemi applicativi lungo l'intera filiera

produttiva;

- possedere conoscenze e competenze operative e di laboratorio, con particolare riferimento agli aspetti quantitativi e qualitativi delle produzioni, compresa la sostenibilità e gli aspetti igienico-sanitari, e ai problemi del territorio agrario;
- possedere una visione completa delle attività e delle problematiche dalla produzione al consumo dei prodotti vitivinicoli, nonché la capacità di intervenire con misure atte a garantire la sicurezza, la qualità e la salubrità dei prodotti, a ridurre gli sprechi, a conciliare economia ed etica nella produzione, conservazione e commercializzazione;
- possedere padronanza dei metodi chimici, fisici, sensoriali e microbiologici per il controllo e la valutazione delle materie prime fino al prodotto finito;
- possedere conoscenze relative ai sistemi di gestione della sicurezza, della qualità e dell'igiene.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

▶ QUADRO A4.b

**Risultati di apprendimento attesi**  
**Conoscenza e comprensione**  
**Capacità di applicare conoscenza e comprensione**

**Area Generica**

**Conoscenza e 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:

- conseguono la conoscenza di base della matematica, della fisica, della chimica, della biologia e dell'informatica
- conseguono la comprensione delle esigenze ecologiche della vite e capacità di applicazione delle varie tecniche per l'ottenimento dei risultati prefissati ( progettazione e gestione del " sistema vigneto"
- conseguono la conoscenza del comportamento fisiologico della vite e capacità di applicazione delle varie tecniche di gestione ( progettazione e gestione del " sistema vigneto"
- conseguono la conoscenza delle tecniche di trasformazione delle uve e dei processi correlati (progettazione e gestione di cantine per la trasformazione dell'uva in vino )
- conseguono la conoscenza del funzionamento degli impianti delle cantine ( progettazione e gestione di cantine per la trasformazione dell'uva in vino )
- conseguono la conoscenza dei metodi di analisi enologiche ( progettazione e gestione di cantine per la trasformazione dell'uva in vino )
- conseguono la conoscenza della legislazione in materia di uva e vino ( progettazione e gestione di cantine per la trasformazione dell'uva in vino )
- conseguono la conoscenza delle responsabilità professionali ed etiche ( acquisire le conoscenze per un corretto comportamento deontologico )
- conseguono adeguate competenze e strumenti per la comunicazione e la gestione dell'informazione ( acquisire le conoscenze per un corretto comportamento deontologico )
- conseguono la conoscenza dei contesti aziendali e i relativi aspetti economici, gestionali ed organizzativi propri del settore (gestione del settore Marketing )
- conseguono gli strumenti cognitivi di base per l'aggiornamento continuo delle proprie conoscenze ( gestione del settore Marketing)
- conseguono la capacità di utilizzare efficacemente in forma scritta e orale, almeno una lingua dell'Unione Europea (livello B2) oltre all'italiano nell'ambito specifico di competenza e per lo scambio di informazioni generali ( gestione del settore Marketing).

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 applicazione di una corretta difesa fitosanitaria nel rispetto delle esigenze produttive e della salvaguardia ambientale (progettazione e gestione del " sistema vigneto"
- devono dimostrare capacità di valutare l'impatto ambientale di piani ed opere proprie del settore (progettazione e gestione del " sistema vigneto" )
- devono dimostrare capacità nella gestione di un laboratorio analitico (progettazione e gestione di cantine per la trasformazione dell'uva in vino)
- devono dimostrare capacità di scegliere e utilizzare attrezzature ,strumenti e metodologie appropriate
- devono dimostrare capacità di lavorare in gruppo, di operare con definiti gradi di autonomia e di inserirsi prontamente negli ambienti di lavoro ( acquisire le conoscenze per un corretto comportamento deontologico)
- devono dimostrare capacità di collegamento tra le conoscenze acquisite per la gestione dell'intera filiera produttiva.

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.

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

| <p>▶ QUADRO A4.c</p>                | <p><b>Autonomia di giudizio</b><br/><b>Abilità comunicative</b><br/><b>Capacità di apprendimento</b></p>  |
|-------------------------------------|---|
| <p><b>Autonomia di giudizio</b></p> | <p>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.</p> <p>In particolare nel corso di studi gli studenti:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-devono acquisire la capacità di effettuare ricerche bibliografiche su riviste scientifiche e tecniche, sia per la preparazione di esami sia , in modo particolare, per la preparazione dell'elaborato finale.</li> </ul> <p>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.</p> <p>Il raggiungimento dell'obiettivo formativo sarà dimostrato dal superamento delle prove d'esame, orali o scritte (in forma di tema o di elaborati progettuali), e della prova finale e dal livello di partecipazione attiva alle attività di gruppo.</p> |
| <p><b>Abilità comunicative</b></p>  | <p>Il Corso di Laurea in Viticoltura ed Enologia è progettato perché i suoi laureati siano in grado di comunicare informazioni, idee, problemi e soluzioni a interlocutori di pari o inferiori competenze, sia in lingua italiana che in una lingua straniera della Comunità Europea.</p> <p>In particolare lo studente:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-impara ad operare efficacemente sia individualmente sia come componente di un gruppo;</li> <li>- impara a presentare in forma scritta o verbale, eventualmente multimediale, le proprie argomentazioni e i risultati del proprio studio o lavoro ;</li> <li>-dimostra un livello adeguato di conoscenza della lingua straniera ( livello B2 ) sia nella comprensione delle fonti sia per comunicare le proprie idee.</li> </ul> <p>La verifica del raggiungimento di questo obiettivo formativo consiste nella verifica del profitto conseguito dallo studente nelle diverse prove d'esame, negli elaborati scritti individuali, nelle presentazioni, eventualmente multimediali, di progetti o di argomenti specifici assegnati, nelle discussioni e relazioni di gruppo, nella presentazione dell'elaborato finale dinanzi alla commissione di laurea.</p> <p>Le abilità relazionali maturate durante stage e tirocini scaturiranno dalle relazioni predisposte dai tutor all'uopo nominati.</p>   |

### 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 particolare lo studente

- 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.

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 A5

### Prova finale

Per essere ammessi alla prova finale occorre avere conseguito un numero di crediti pari a 180 meno quelli previsti dalla prova finale.

La prova finale (esame di laurea) consiste in una discussione orale di un elaborato su argomento assegnato dalla struttura didattica, dinanzi ad una commissione di docenti nominata dal Preside, tesa a dimostrare l'acquisizione, da parte del candidato, delle conoscenze e competenze oggetto degli obiettivi formativi specifici del corso.

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

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



QUADRO B1.a

### Descrizione del percorso di formazione

Pdf inserito: [visualizza](#)



QUADRO B1.b

### Descrizione dei metodi di accertamento

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 curricula 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 Scuole e CdS, 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.

Ogni "scheda insegnamento", in collegamento informatico al Quadro A4-b, indica, oltre al programma dell'insegnamento, anche il modo cui viene accertata l'effettiva acquisizione dei risultati di apprendimento da parte dello studente.

▶ QUADRO B2.a | Calendario del Corso di Studio e orario delle attività formative

<http://www.agraria.unifi.it/vp-109-orario-e-calendario-didattico.html>

▶ QUADRO B2.b | Calendario degli esami di profitto

<https://sol.unifi.it/docprenot/docprenot>

▶ QUADRO B2.c | Calendario sessioni della Prova finale

<http://www.agraria.unifi.it/vp-162-calendario-sessioni-di-laurea.html>

▶ QUADRO B3 | Docenti titolari di insegnamento

Sono garantiti i collegamenti informatici alle pagine del portale di ateneo dedicate a queste informazioni.

| N. | Settori               | Anno di corso   | Insegnamento                                       | Cognome Nome                     | Ruolo | Crediti | Ore | Docente di riferimento per corso |
|----|-----------------------|-----------------|--|----------------------------------|-------|---------|-----|----------------------------------|
| 1. | BIO/03,50131^BIO/03   | Anno di corso 1 | BIOLOGIA E FISILOGIA VEGETALE <a href="#">link</a> | SCHIFF SILVIA <a href="#">CV</a> | RU    | 9       | 72  |                                  |
| 2. | CHIM/03,50132^CHIM/03 | Anno di corso 1 | CHIMICA GENERALE E INORGANICA <a href="#">link</a> | FRAGAI MARCO <a href="#">CV</a>  | RU    | 6       | 48  |                                  |

|    |                       |                 |   |                                       |    |   |    |
|----|-----------------------|-----------------|---|---------------------------------------|----|---|----|
| 3. | CHIM/06,50132^CHIM/06 | Anno di corso 1 | CHIMICA ORGANICA <a href="#">link</a>                             | MENICHETTI STEFANO <a href="#">CV</a> | PO | 6 | 48 |
| 4. | AGR/02,10691^AGR/02   | Anno di corso 1 | GESTIONE ECOLOGICA ED AGRONOMICA DEL VIGNETO <a href="#">link</a> | ORLANDINI SIMONE <a href="#">CV</a>   | PO | 6 | 48 |
| 5. | CHIM/01,50129^CHIM/01 | Anno di corso 1 | METODOLOGIE ANALITICHE IN ENOLOGIA <a href="#">link</a>           |                                       |    | 6 | 48 |

▶ QUADRO B4 | Aule

Pdf inserito: [visualizza](#)

▶ QUADRO B4 | Laboratori e Aule Informatiche

Pdf inserito: [visualizza](#)

▶ QUADRO B4 | Sale Studio

Pdf inserito: [visualizza](#)

▶ QUADRO B4 | Biblioteche

Pdf inserito: [visualizza](#)

▶ QUADRO B5 | Orientamento in ingresso

A livello di Ateneo è previsto un Ufficio di orientamento con funzioni di organizzazione degli eventi di ateneo

<http://www.unifi.it/cmpro-v-p-2695.html>, tra cui: Salone regionale Campus Orienta, manifestazione Un Giorno all'Università, Redazione della pubblicazione Orientarsi all'Università di Firenze percorsi formativi e informativi, Progetto Scuola e Università di Firenze in Continuità, ecc. Il Decreto Rettorale n. 1002 (prot. 65511 del 25/10/2011) formalizza la nomina della Commissione Orientamento di Ateneo costituita dal Prorettore alla Didattica Prof. Anna Nozzoli e da due docenti con deleghe dirette del Rettore: rispettivamente la Prof. Sandra Furlanetto per l'Orientamento in Ingresso e la Prof. Paola Lucarelli per l'Orientamento in Uscita. Il personale dell'Ufficio Orientamento di Ateneo contribuisce all'organizzazione della Giornata di Orientamento delle Scuole (Open Day). La Commissione di ateneo è integrata con personale docente appartenente alle Scuole (referente di Scuola per l'orientamento).

La Scuola di Agraria ha nominato un proprio delegato per l'orientamento che si occupa dell'organizzazione della giornate di orientamento che si svolgono principalmente in 3 incontri come di seguito descritti:

- Incontro con le professioni: effettuato nel mese di febbraio, occasione in cui i potenziali studenti possono orientarsi nel mondo delle professioni per scegliere il CdS.
- Open day: svolto nel mese di maggio, i CdS si presentano attraverso lezione o seminario.
- Orientarsi ad Agraria: svolto nel mese di settembre, il delegato risponde alle domande degli studenti e dei genitori.

Oltre alle suddette iniziative, la Scuola, partecipa alle iniziative di Ateneo prima elencate e ad altre (nel mese di luglio si svolge la manifestazione Io studio a Firenze dove i delegati delle Scuole dell'Ateneo Fiorentino rispondono direttamente agli studenti intervenuti, nel mese di marzo viene organizzata la Giornata della Scienza ed a maggio, presso l'Aula Magna dell'Ateneo si svolgono i Venerdì di orientamento dove le Scuole presentano un seminario su un tema in calendario. È previsto inoltre un salone organizzato con il contributo della Regione Toscana, TUO Day. Tutti gli eventi sono programmati in accordo con l'Ufficio Regionale Scolastico e la Regione Toscana), ai maggiori Saloni di Orientamento organizzati in Toscana ed organizza incontri presso le scuole medie superiori con l'obiettivo di informare gli studenti potenzialmente interessati all'offerta didattica di Agraria. Il servizio di orientamento prevede la possibilità di avere colloqui informativi e di orientamento previo appuntamento. Ogni comunicazione relativa alla attività perviene al delegato il quale provvede, in funzione della tipologia, ad informare e coinvolgere le persone adeguate.



QUADRO B5

**Orientamento e tutorato in itinere**

L'attività di orientamento e tutorato in itinere svolto dalla Scuola di Agraria e dal CdS si pone come obiettivo:

- fornire informazioni generali sull'organizzazione logistica, burocratica e amministrativa della Scuola e dell'Università e sugli strumenti del diritto allo studio;
- illustrare gli strumenti, i contenuti e gli obiettivi formativi della Scuola, del Corso di Studio e delle varie discipline;
- 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 i tassi di abbandono, la durata media degli studi e il numero dei fuori corso.

L'attività di tutorato è svolta prevalentemente dal presidente/referente del CdS, dai docenti delegati all'orientamento di CdS e dai docenti tutti per problemi specifici sugli insegnamenti di pertinenza, oltre che dal servizio tutor junior di Scuola.

Ad integrazione e supporto delle attività svolte dalla Scuola e dal CdS l'Ateneo fornisce:

- un servizio di consulenza psicologica per gli studenti che lo richiedono <http://www.unifi.it/CMpro-v-p-499.html>.
- un servizio di Career Counseling and Life designing <http://www.unifi.it/CMpro-v-p-7472.html#uno>
- la possibilità di effettuare un bilancio di competenze: <http://www.unifi.it/CMpro-v-p-7472.html#due>

Il Servizio periodi di formazione all'esterno è organizzato dall'Ateneo, la Scuola tramite i servizi alla didattica dispone di un ufficio che adempie alle pratiche inerenti.

Il servizio ha notevole importanza considerando che il tirocinio è curricolare

L'ufficio per la gestione tirocini ha sede in Piazzale delle Cascine, 18 con orario di apertura al pubblico: lunedì, mercoledì, venerdì dalle ore 9.00 alle ore 13.00; martedì e giovedì dalle ore 15.00 alle ore 16.30.

La Scuola di Agraria aderisce al programma comunitario LLP/ERASMUS. Il Programma permette agli studenti iscritti ad un Corso di Laurea, Laurea Magistrale o ad un corso post-laurea di: trascorrere un periodo di studio (min 3 mesi max 12) presso un'Istituzione partner di uno dei paesi partecipanti al programma, seguire i corsi e stage, usufruire delle strutture universitarie, ottenere il riconoscimento degli eventuali esami superati.

L'Ufficio Relazioni Internazionali della Scuola si occupa della gestione degli accordi bilaterali con le sedi partner, la compilazione e diffusione del Bando di Assegnazione delle Borse di Studio, fornire informazioni agli studenti in partenza sulle sedi partner e assistenza nella compilazione della domanda di candidatura, prima accoglienza degli studenti in arrivo, interfaccia con la segreteria studenti per le pratiche di ingresso e uscita.

Il personale dell'ufficio si interfaccia con i docenti per il trasferimento delle pratiche di loro pertinenza e con l'ufficio strutture didattiche della Scuola.

L'Ufficio Relazioni Internazionali della Scuola ha sede in Piazzale delle Cascine, 18 con orario di apertura al pubblico: lunedì, mercoledì, venerdì dalle ore 9.00 alle ore 13.00; martedì e giovedì dalle ore 15.00 alle ore 16.30.

Atenei in convenzione per programmi di mobilità internazionale

*Nessun Ateneo*

A livello di Ateneo è previsto il servizio "Orientamento al lavoro e Job Placement" (OJP) che ha il compito di promuovere, sostenere, armonizzare e potenziare i servizi di orientamento in uscita delle singole Scuole. Il servizio offre allo studente e al laureato informazioni e percorsi formativi utili per costruire un'identità professionale e progettare la carriera. Alle attività promosse da OJP - frutto di anni di ricerca scientifica condotta in Ateneo sulla materia dell'orientamento e del career counseling - contribuisce il rapporto continuo fra ricerca e sistemi produttivi che l'Università di Firenze ha potenziato attraverso la gestione delle attività di trasferimento tecnologico (Centro Servizi di Ateneo per la Valorizzazione della Ricerca e Gestione dell'Incubatore - CsaVRI). Per l'organizzazione del servizio, le iniziative e le attività svolte il CdS fa riferimento a quanto riportato in <http://www.unifi.it/vp-2695-orientamento.html>. Poiché il servizio OJP è di recente attivazione, per quanto attiene l'indagine sui laureati (statistiche di ingresso dei laureati nel mercato del lavoro) si considerano anche le informazioni del Servizio AlmaLaurea, al cui consorzio aderisce formalmente anche l'ateneo fiorentino.

La Scuola di Agraria di Firenze aderisce alla "Rete Toscana della conoscenza, dell'istruzione e dell'innovazione in agricoltura", promossa dalla regione Toscana con la collaborazione dell'(ex) Facoltà di Agraria, insieme a varie associazioni di categoria, ordini e collegi professionali, imprese, Università toscane e la Rete degli Istituti agrari della Toscana, composta da 12 Istituzioni scolastiche di istruzione agraria tecnica e professionale. Le varie istituzioni collaboreranno fra di loro allo scopo di:

- a) razionalizzare e coordinare l'offerta formativa in agricoltura;
- b) ottimizzare e individuare nuovi strumenti per il trasferimento delle innovazioni sul territorio;
- c) favorire l'occupazione nel settore agricolo e forestale con particolare riguardo alle nuove generazioni.

Un primo impegno che si è assunto la Scuola di Agraria di Firenze è quello di censire in maniera puntuale lo stato occupazionale di diplomati e laureati in discipline agrarie.



QUADRO B5

Eventuali altre iniziative



QUADRO B6

Opinioni studenti

Link inserito: <https://valmon.disia.unifi.it/sisvalidat/report.php?At=unifi&anno=2012&keyf=200001&keyc=B022&az=a&t=r1>



QUADRO B7

Opinioni dei laureati

Link inserito:

<http://www2.almalaurea.it/cgi-php/universita/statistiche/trasparenza.php?codicione=0480106202500010&corsclasse=10020&aggrega=>



QUADRO C1

Dati di ingresso, di percorso e di uscita

Pdf inserito: [visualizza](#)

Link inserito:

<http://www2.almalaurea.it/cgi-php/universita/statistiche/trasparenza.php?codicione=0480106202500010&corsclasse=10020&aggrega=>

La raccolta delle opinioni delle aziende/enti presso i quali si svolgono i tirocini attivati dall'Università è da sempre avvenuta tramite compilazione di questionari in modalità cartacea, il che ha reso difficile fino ad ora - l'elaborazione di report statistici. Recentemente il servizio Orientamento al lavoro e Job Placement (OJP) del Centro di Servizi di Ateneo per la Valorizzazione della Ricerca e la gestione dell'Incubatore universitario (CsaVRI) ha presentato un progetto riguardante la compilazione on line dei questionari di valutazione a cura del tutor universitario, del tutor aziendale e del tirocinante nell'ambito dei tirocini attivati dall'Università.

Il progetto prevede la compilazione on-line, se il tirocinio è stato totalmente gestito attraverso la Banca Dati St@ge dell'Università, dei questionari di valutazione a cura del tutor universitario, del tutor aziendale e del tirocinante, prima della redazione della relazione finale. In caso di tirocinio con gestione manuale si procede comunque alla redazione cartacea dei questionari di valutazione e della relazione finale.

I questionari di valutazione e la relazione finale costituiscono strumenti di monitoraggio e controllo sull'attività di tirocinio, e saranno consultabili analogamente a quanto avviene per le schede di valutazione della didattica.

Più in particolare i risultati della rilevazione, trattati in forma anonima, saranno resi pubblici sempre in forma anonima e aggregata, consentendo così di essere utilizzati al solo fine di valutare le attività realizzate e contribuire al processo di miglioramento della qualità del servizio mettendo in evidenza eventuali inadeguatezze e discordanze verificatesi durante lo svolgimento del tirocinio. L'uso dei questionari è già disponibile on-line in maniera definitiva dal mese di settembre 2013. Si prevede quindi che saranno disponibili i risultati riferibili ai singoli CdS a partire dall'a.a. 2013/2014.

In pdf: [questionario azienda/ente ospitante.](#)

Pdf inserito: [visualizza](#)

La nuova struttura organizzativa dell'Ateneo, definita ai sensi della legge 240/2010, prevede l'articolazione in Scuole e Dipartimenti. I Dipartimenti sono deputati all'organizzazione e alla gestione delle attività di ricerca nonché delle attività didattiche e formative. Il coordinamento dell'attività didattica, impartita in Corsi di laurea e Corsi di laurea magistrale, avviene tramite le Scuole. L'attuale struttura prevede 24 Dipartimenti e 10 Scuole organizzati in cinque aree: biomedica, scientifica, delle scienze sociali, tecnologica, umanistica e della formazione.

Per ciò che riguarda l'amministrazione sono previste 11 aree dirigenziali. Tra queste, l'Area Didattica e Servizi agli Studenti raccoglie la quasi totalità degli uffici preposti alle diverse funzioni connesse alla conduzione dei corsi di studio. Tale area si

occupa di Coordinare e gestire le attività necessarie alla programmazione e amministrazione dell'offerta formativa, delle carriere degli studenti e dei servizi a loro disposizione (orientamento, mobilità, ecc.), in attuazione degli indirizzi strategici degli Organi di governo, nell'ambito della programmazione triennale, anche nell'ottica dell'assicurazione della qualità dei corsi di studio, anche attraverso il coordinamento dei servizi decentrati.

Con Decreto Rettorale del 14 marzo 2013 è stato nominato il Presidio della Qualità di Ateneo. Sono membri del Presidio:

Prof.ssa Anna Nozzoli, Prorettore alla Didattica e Servizi agli Studenti, con funzioni di coordinamento

Prof.ssa Elisabetta Cerbai, Prorettore alla Ricerca Scientifica

Prof. Stefano Manetti, Delegato d'Ateneo per il sistema AVA

Prof. Marcantonio Catelani, Coordinatore Scientifico per le attività di certificazione dei Corsi di Studio

Dott. Bruno Bertaccini, Delegato del Rettore per la valutazione dei processi formativi

Dott. Vincenzo De Marco, Dirigente dell'Area della Didattica e Servizi agli Studenti

Il Presidio ([qualita@adm.unifi.it](mailto:qualita@adm.unifi.it)) svolge funzioni di accompagnamento e supporto alla gestione delle politiche di Quality Assurance in Ateneo, secondo quanto indicato nei Documenti AVA e dal DM 47/2013.

In conformità al Documento AVA, nell'ambito delle attività formative, il Presidio della Qualità

- organizza e verifica il continuo aggiornamento delle informazioni contenute nelle SUA-CdS di ciascun Corso di Studio dell'Ateneo,
- sovrintende al regolare svolgimento delle procedure di AQ per le attività didattiche in conformità a quanto programmato e dichiarato,
- organizza e monitora le rilevazioni dell'opinione degli studenti, dei laureandi e dei laureati,
- regola e verifica le attività periodiche di Riesame dei Corsi di Studio,
- valuta l'efficacia degli interventi di miglioramento e le loro effettive conseguenze,
- assicura il corretto flusso informativo da e verso il Nucleo di Valutazione e la Commissione Paritetica Docenti-Studenti,

Inoltre il Presidio organizza inoltre attività di informazione/formazione interna sui temi di QA previsti nei documenti AVA e dal DM 47/2013, organizza attività di auditing interno, qualora necessario e organizza e sovrintende ad ulteriori iniziative ricollegabili a quanto richiesto in tema di QA.

L'Università di Firenze ha scelto di limitare la composizione del Presidio alle persone che, per le loro cariche istituzionali, costituiscono il riferimento politico/amministrativo di vertice per i processi di riferimento del sistema di AQ in merito ai quali riferiscono direttamente al Rettore. Si ritiene infatti che una composizione numericamente limitata renda più facile la gestione delle attività, sia sul piano operativo che politico/strategico.

Le attività sono comunque supportate sia dagli uffici dell'Amministrazione centrale che da referenti per la Qualità (docenti e amministrativi) individuati presso le Scuole.

A livello centrale, il supporto amministrativo alle attività del Presidio è assicurato dall'Ufficio Convenzioni, Innovazione e Qualità della Didattica che, insieme all'Ufficio Programmazione e Sviluppo della Didattica e all'Ufficio Statistico, costituisce la base operativa di supporto alla gestione delle politiche di Quality Assurance in Ateneo.

In particolare: l'Ufficio Convenzioni, Innovazione e Qualità della Didattica offre il supporto amministrativo al Presidio ed è preposto al controllo della sezione Qualità delle SUA; l'Ufficio Programmazione e Sviluppo della Didattica è preposto al controllo della sezione Amministrazione delle SUA; l'Ufficio Servizi Statistici è il riferimento per tutte le attività che richiedono l'elaborazione e l'analisi dei dati statistici necessari alle attività di gestione dell'AQ previste sia dalla SUA CdS che dal Riesame. La raccolta ed il report informatico dei dati relativi alle opinioni degli studenti è a cura di una struttura dedicata (Gruppo di ricerca ValMon).

Il Presidio e gli uffici centrali richiamati mantengono altresì uno stretto contatto con il Nucleo di Valutazione, con il quale si realizza un continuo scambio di informazioni utili al miglioramento della gestione dei corsi, pur mantenendo distinti i ruoli e le finalità istituzionali dei due organi.

A livello di Scuola i referenti per la Qualità supportano i CdS nelle attività per la gestione dell'AQ e forniscono i dati necessari alla compilazione delle SUA-Parte Qualità relativi ai servizi di contesto e alle infrastrutture.

Descrizione link: Struttura Organizzativa dell'Ateneo

Link inserito: <http://www.unifi.it/upload/sub/ateneo/organigramma.pdf>

## ▶ QUADRO D2

### Organizzazione e responsabilità della AQ a livello del Corso di Studio

Composizione del Gruppo di Autovalutazione (GAV) e recapiti

- Presidente: Enrico Marone, Responsabile Autovalutazione, [enrico.marone@unifi.it](mailto:enrico.marone@unifi.it)
- Membro: Marco Vieri, Responsabile del Riesame - Presidente CdS, [marco.vieri@unifi.it](mailto:marco.vieri@unifi.it)
- Membro: Giovanna Fia, Comitato per la Didattica - Segreteria CdS, [giovanna.fia@unifi.it](mailto:giovanna.fia@unifi.it)
- Membro: Francesco Mattei Scarpaccini, Referente Tutoraggio, [francesco.mattei@unifi.it](mailto:francesco.mattei@unifi.it)
- Membro: Giovanbattista Mattii, Delegato per il tirocinio, [giovanbattista.mattii@unifi.it](mailto:giovanbattista.mattii@unifi.it)
- Membro: Laura Mugnai, Coordinatore Comitato di Indirizzo, [laura.mugnai@unifi.it](mailto:laura.mugnai@unifi.it)
- Tec. Am: Patrizia Rossi, Tecnico di supporto, [patrizia.rossi@unifi.it](mailto:patrizia.rossi@unifi.it)
- Studente: Marco Zanobini, Rappresentante studenti, [marco.zanobini@stud.unifi.it](mailto:marco.zanobini@stud.unifi.it)

La Scuola di Agraria di Firenze è da tempo impegnata nella valutazione della qualità della propria offerta formativa. E' inserita nel percorso di certificazione secondo il modello CRUI (Corsi di laurea Triennale) ed è coinvolta in un percorso di ateneo (Corsi di laurea Magistrale).

In riferimento al percorso CRUI, le attività di autovalutazione e valutazione esterna hanno riguardato, nei vari anni, alcuni corsi del DM 509/99, poi trasformati secondo il DM 270/04. In tal senso un forte impegno per la qualità è maturato anche nell'ambito del Corso di Laurea in Viticoltura ed enologia. Il Consiglio di CdS (CCdS) è stato impegnato per lo sviluppo e l'attuazione di un sistema di gestione in qualità adottando, nel caso specifico, il modello CRUI. Il CdS ha acquisito la certificazione con prescrizioni in data 13 luglio 2011 attestato N.245 Scadenza 13 luglio 2017.

Attualmente l'attività di autovalutazione viene condotta da un Gruppo di AutoValutazione (GAV) ufficialmente costituito all'interno del CdS, nominato nell'ambito del CdS (Verbale del Comitato per la didattica del 13 febbraio 2013 - verbale del Consiglio del corso di laurea del 22 febbraio 2013). Il criterio in base al quale sono stati scelti i componenti del GAV tiene conto delle principali aree disciplinari coinvolte nel CdS. La composizione del GAV prevede una unità di personale amministrativo del dipartimento, in condivisione con altri CdS, ed il rappresentante studenti.

Il Presidente del GAV coordina le attività e riporta gli esiti nell'ambito del Comitato per la didattica di CdS (CD) e nel CCdS, sottoponendo a discussione ed approvazione per quanto di competenza. Per alcuni quadri previsti dalla sezione Qualità della SUA il GAV si avvale di informazioni provenienti da vari uffici (Segreteria della Scuola, strutture didattiche, ecc.) nonché informazioni fornite da CSIAF (Centro Servizi Informatici dell'Ateneo Fiorentino) e dall'Ufficio Servizi statistici di Ateneo. Il GAV ha prodotto il Rapporto di riesame iniziale 2013, previsto dal modello AVA, in data 22 febbraio 2013.

## ▶ QUADRO D3

### Programmazione dei lavori e scadenze di attuazione delle iniziative

In aggiunta alle normali attività programmate annualmente per il funzionamento del CdS, considerando le criticità emerse nella attività di riesame e le priorità individuate nelle attività di miglioramento, vengono programmate le seguenti attività:

- Analisi dei programmi di insegnamento da parte della Commissione didattica al fine di orientare maggiormente i contenuti delle materie di base verso quegli argomenti propedeutici per le materie caratterizzanti e affini. Entro settembre 2013 sarà dedicato uno specifico Consiglio CdS al punto Qualità della didattica (punto sempre presente nell'OdG del CdS) dove i referenti delle aree formative illustreranno sinergie, conflittualità e carenze fra i diversi programmi dei corsi.
- Un maggiore utilizzo del sistema MOODLE per rendere disponibili a tutti gli studenti il materiale necessario allo studio dei corsi. E' già stato fatto uno specifico seminario il giorno 4 aprile 2013. Dal prossimo A.A. tutti i docenti saranno sollecitati a fornire materiale sulla piattaforma.



- Il rafforzamento dell'azione di tutoraggio per anno e per coorte che il nostro CdS sta attuando. Sono in corso azioni periodiche di verifica con gli studenti delle diverse coorti ad opera dei tutor.
- Un maggiore coordinamento tra il sistema di gestione dei tirocini per il rafforzamento dei rapporti con le aziende ed i professionisti convenzionati che possono utilmente divenire Audit e propositori per il Comitato di Indirizzo. Nel Consiglio CdS del 5 febbraio 2013 si è discusso della importanza di incrementare i rapporti con le aziende dove si svolgono i tirocini per poter raccogliere dai tutor aziendali informazioni più specifiche sul generale livello di apprendimento dei nostri studenti e su miglioramenti da attuare; è stata nominata la Prof.ssa Laura Mugnai quale docente di riferimento aziende CdS.
- Proseguire l'azione di miglioramento del sito web come strumento di comunicazione anche nei riguardi delle relazioni che esistono tra il CdS e il mondo del lavoro. Dovrà essere aggiornato il web nei prossimi mesi con scadenza giugno 2013 per poter dare informazioni puntuali a coloro che devono iscriversi ai Corsi di Studio nel prossimo A.A.

▶ **QUADRO D4** | **Riesame annuale**

▶ | **Scheda Informazioni**

|   |   |
|---|---|
| <b>Università</b>                                       | Università degli Studi di FIRENZE   |
| <b>Nome del corso</b>                                   | Viticoltura ed Enologia   |
| <b>Classe</b>   | L-25 - Scienze e tecnologie agrarie e forestali & L-26 - Scienze e tecnologie alimentari  |
| <b>Nome inglese</b>                                     | VITICULTURE AND OENOLOGY  |
| <b>Lingua in cui si tiene il corso</b>                  | italiano  |
| <b>Eventuale indirizzo internet del corso di laurea</b> | <a href="http://www.unifi.it/clvien">http://www.unifi.it/clvien</a>   |
| <b>Tasse</b>  | <a href="http://www.unifi.it/vp-6385-manifesto-degli-studi.html">http://www.unifi.it/vp-6385-manifesto-degli-studi.html</a><br>Pdf inserito: <a href="#">visualizza</a> |

▶ | **Referenti e Strutture** 

|  |  |
|--|--|
| <b>Presidente (o Referente o Coordinatore) del CdS</b>           | VIERI Marco  |
| <b>Organo Collegiale di gestione del corso di studio</b>         | Consiglio di corso di laurea                                 |
| <b>Struttura didattica di riferimento ai fini amministrativi</b> | Gestione dei Sistemi Agrari, Alimentari e Forestali - GESAAF |



## Docenti di Riferimento

| N. | COGNOME | NOME               | SETTORE | QUALIFICA | PESO | TIPO SSD        | Incarico didattico                         |
|----|---------|--------------------|---------|-----------|------|-----------------|--|
| 1. | FIA     | Giovanna           | AGR/15  | RU        | 1    | Caratterizzante | 1. PROCESSI ENOLOGICI                      |
| 2. | MATTII  | Giovan<br>Battista | AGR/03  | PA        | 1    | Caratterizzante | 1. VITICOLTURA GENERALE                    |
| 3. | VIERI   | Marco              | AGR/09  | PO        | 1    | Caratterizzante | 1. INGEGNERIA DELLE<br>PRODUZIONI VITICOLE |



requisito di docenza (numero e tipologia) verificato con successo!



requisito di docenza (incarico didattico) verificato con successo!



## Rappresentanti Studenti

| COGNOME  | NOME   | EMAIL                         | TELEFONO |
|----------|--------|-------------------------------|----------|
| GIULIANI | NICOLA | nicola.giuliani@stud.unifi.it |          |



## Gruppo di gestione AQ

| COGNOME            | NOME           |
|--------------------|----------------|
| Marone             | Enrico         |
| Vieri              | Marco          |
| Fia                | Giovanna       |
| Mattei Scarpaccini | Francesco      |
| Mattii             | Giovanbattista |

|          |          |
|----------|----------|
| Mugnai   | Laura    |
| Rossi    | Patrizia |
| Zanobini | Marco    |

## ▶ Tutor

| COGNOME | NOME            | EMAIL |
|---------|-----------------|-------|
| SCHIFF  | Silvia          |       |
| MATTII  | Giovan Battista |       |
| MUGNAI  | Laura           |       |

## ▶ Programmazione degli accessi

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

## ▶ Titolo Multiplo o Congiunto

Non sono presenti atenei in convenzione

## ▶ Sedi del Corso

|  |               |
|--|---------------|
| <b>Sede del corso: - FIRENZE</b>           |               |
| Organizzazione della didattica             | semestrale    |
| Modalità di svolgimento degli insegnamenti | Convenzionale |
| Data di inizio dell'attività didattica     | 23/09/2013    |
| Utenza sostenibile                         | 60            |

## Eventuali Curriculum

Non sono previsti curricula

## Altre Informazioni

|  |  |
|--|--|
| <b>Codice interno all'ateneo del corso</b>     | B022^GEN^048017  |
| <b>Modalità di svolgimento</b>                 | convenzionale  |
| <b>Massimo numero di crediti riconoscibili</b> | 12 DM 16/3/2007 Art 4 <a href="#">Nota 1063 del 29/04/2011</a> |
| <b>Numero del gruppo di affinità</b>           | 1  |

## Date

|  |              |
|--|--------------|
| <b>Data del DM di approvazione dell'ordinamento didattico</b>  | 12/04/2012   |
| <b>Data del DR di emanazione dell'ordinamento didattico</b>  | 11/05/2012   |
| Data di approvazione della struttura didattica   | 07/02/2012   |
| Data di approvazione del senato accademico   | 08/02/2012   |
| Data della relazione tecnica del nucleo di valutazione   | 21/01/2008   |
| 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   |              |

## Criteri seguiti nella trasformazione del corso da ordinamento 509 a 270

Il presente Corso di Laurea in Viticoltura ed Enologia è la trasformazione del Diploma Universitario in Tecnologie Alimentari prima, del Diploma in Tecnologie Alimentari con orientamento in Viticoltura ed Enologia e dal 1966/67 del Diploma Universitario in Viticoltura ed Enologia.

Il corso di laurea in Viticoltura ed Enologia deriva direttamente dal precedente corso di Laurea previo adeguamento alle nuove normative via via emanate. Nella iniziale trasformazione si è provveduto ad ovviare ad alcune debolezze che il Corso presentava, relative, in particolare alla eccessiva frammentazione della didattica in moduli di piccole dimensioni, semmai trasferendo alcune

discipline più specialistiche ai successivi Corsi di Laurea Magistrale.



### 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 2005-06 per un primo recepimento dei criteri del DM270. Il Comitato di Indirizzo di Facoltà ha espresso valutazioni positive sul placement dei laureati di questo CdS e formulato parere pienamente favorevole alla trasformazione qui proposta.

La proposta di ordinamento appare esauriente in merito ai risultati di apprendimento, ai requisiti di accesso, alle figure professionali. Alla prova finale sono attribuiti da 3 a 9 CFU, si ritiene opportuno consigliare di prevedere, in fase di regolamento, almeno 6 CFU.

In fase di definizione del regolamento andrà completato il percorso di adeguamento per il miglioramento degli standard qualitativi. Le risorse di docenza sono appropriate e la copertura degli insegnamenti con personale strutturato rispetta i requisiti qualitativi stabiliti dal Senato accademico in particolare per quanto riguarda la copertura di oltre il 70% dei CFU con docenti di ruolo. E' soddisfatto anche il requisito per il valore dell'indice docenti equiv./doc.ruolo pari almeno a 0,8. Le strutture didattiche a disposizione del Corso di studio sono adeguate.



### Motivazioni dell'istituzione del corso interclasse

La laurea in Viticoltura ed Enologia rientra sia nella classe L-25 sia nella classe L-26 in quanto gli obiettivi formativi qualificanti sono distribuiti nella classe L 25 per quanto riguarda gli aspetti quantitativi e qualitativi delle produzioni, compresa la sostenibilità e gli aspetti igienico-sanitari e la classe L 26 per una visione completa delle attività e delle problematiche dalla produzione al consumo di vino, nonché la capacità di intervenire con misure atte a garantire la sicurezza, la qualità e la salubrità del prodotto. Al momento della domanda di laurea il laureando opterà per l'una o l'altra classe. In questo modo avrà la possibilità di accedere o all'attività di tecnologo alimentare, svolgendo la professione nell'ambito delle industrie alimentari di prodotti trasformati per via fermentativa (industria della distillazione, industria della birra e dei succhi fermentati in genere), o a quella di agronomo.



### Note relative alle attività di base



### Note relative alle altre attività



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

## o Note attività affini

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.

## Note relative alle attività caratterizzanti

## Attività di base

L-25 Scienze e tecnologie agrarie e forestali

L-26 Scienze e tecnologie alimentari

| ambito disciplinare                              | settore   | CFU  | ambito disciplinare                                   | settore   | CFU     |
|--|---|--|---|---|---------|
| Matematiche, fisiche, informatiche e statistiche | FIS/01 Fisica sperimentale  | 12 - 21                                    | Matematiche, fisiche, informatiche e statistiche      | FIS/01 Fisica sperimentale  | 12 - 21 |
|  | FIS/02 Fisica teorica, modelli e metodi matematici                          |  |   | FIS/02 Fisica teorica, modelli e metodi matematici                          |         |
|  | FIS/03 Fisica della materia   |  |   | FIS/03 Fisica della materia   |         |
|  | FIS/04 Fisica nucleare e subnucleare  |  |   | FIS/04 Fisica nucleare e subnucleare  |         |
|  | FIS/05 Astronomia e astrofisica   |  |   | FIS/05 Astronomia e astrofisica   |         |
|  | FIS/06 Fisica per il sistema terra e per il mezzo circumterrestre           |  |   | FIS/06 Fisica per il sistema terra e per il mezzo circumterrestre           |         |
|  | FIS/07 Fisica applicata (a beni culturali, ambientali, biologia e medicina) |  |   | FIS/07 Fisica applicata (a beni culturali, ambientali, biologia e medicina) |         |
|  | FIS/08 Didattica e storia della fisica                                      |  |   | FIS/08 Didattica e storia della fisica                                      |         |
|  | INF/01 Informatica  | <b>cfu min 8</b>                           | INF/01 Informatica                                    | <b>cfu min 8</b>  |         |
|  | ING-INF/05 Sistemi di elaborazione delle informazioni                       |  | ING-INF/05 Sistemi di elaborazione delle informazioni |   |         |
|  | MAT/01 Logica matematica  |  | MAT/01 Logica matematica                              |   |         |
|  | MAT/02 Algebra  |  | MAT/02 Algebra  |   |         |
|  | MAT/03 Geometria  |  | MAT/03 Geometria                                      |   |         |
|  | MAT/04 Matematiche complementari  |  | MAT/04 Matematiche complementari                      |   |         |
| MAT/05 Analisi matematica                        |   | MAT/05 Analisi matematica                  |   |   |         |
| MAT/06 Probabilità e statistica matematica       |   | MAT/06 Probabilità e statistica matematica |   |   |         |
| MAT/07 Fisica matematica                         |   | MAT/07 Fisica matematica                   |   |   |         |

|   |  |                               |   |  |                               |
|---|--|-------------------------------|---|--|-------------------------------|
|   | MAT/08 Analisi numerica<br>MAT/09 Ricerca operativa<br>SECS-S/01 Statistica  |                               |   | MAT/08 Analisi numerica<br>MAT/09 Ricerca operativa<br>SECS-S/01 Statistica  |                               |
| Discipline chimiche   | CHIM/03 Chimica generale e inorganica<br>CHIM/06 Chimica organica  | 9 -<br>18<br><b>cfu min 8</b> | Discipline chimiche   | CHIM/01 Chimica analitica<br>CHIM/02 Chimica fisica<br>CHIM/03 Chimica generale e inorganica<br>CHIM/06 Chimica organica   | 9 -<br>18<br><b>cfu min 8</b> |
| Discipline biologiche   | AGR/07 Genetica agraria<br>BIO/01 Botanica generale<br>BIO/02 Botanica sistematica<br>BIO/03 Botanica ambientale e applicata<br>BIO/04 Fisiologia vegetale<br>BIO/05 Zoologia<br>BIO/13 Biologia applicata | 9 -<br>15<br><b>cfu min 8</b> | Discipline biologiche   | BIO/01 Botanica generale<br>BIO/02 Botanica sistematica<br>BIO/03 Botanica ambientale e applicata<br>BIO/04 Fisiologia vegetale<br>BIO/05 Zoologia<br>BIO/10 Biochimica<br>BIO/11 Biologia molecolare<br>BIO/13 Biologia applicata | 9 -<br>15<br><b>cfu min 8</b> |
| <b>Minimo di crediti riservati dall'ateneo</b> minimo da D.M. 30: |  |                               | <b>Minimo di crediti riservati dall'ateneo</b> minimo da D.M. 30: |  |                               |
| <b>Totale per la classe</b>                                       |  | 30 - 54                       | <b>Totale per la classe</b>                                       |  | 30 - 54                       |

## ▶ Attività caratterizzanti

### L-26 Scienze e tecnologie alimentari

| ambito disciplinare | settore  | CFU |
|---------------------|--|-----|
|                     | AGR/02 Agronomia e coltivazioni erbacee              |     |
|                     | AGR/03 Arboricoltura generale e coltivazioni arboree |     |
|                     | AGR/09 Meccanica agraria                             |     |
|                     | AGR/13 Chimica agraria                               |     |
|                     | AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari               |     |
|                     | AGR/16 Microbiologia agraria                         |     |
|                     | AGR/17 Zootecnica                                    |     |

### L-25 Scienze e tecnologie agrarie e forestali

| ambito disciplinare                               | settore  | CFU       |
|---|--|-----------|
| Discipline economiche<br>estimative e giuridiche. | AGR/01 Economia ed estimo rurale<br>IUS/03 Diritto agrario<br>IUS/14 Diritto dell'unione europea | 9 -<br>21 |

|  |   |            |  |
|--|---|------------|--|
|  | SECS-P/08 Economia e gestione delle imprese   |            | generale e miglioramento genetico<br>AGR/18 Nutrizione e alimentazione animale |
| Discipline della produzione vegetale                                   | AGR/02 Agronomia e coltivazioni erbacee<br>AGR/03 Arboricoltura generale e coltivazioni arboree<br>AGR/04 Orticoltura e floricoltura<br>AGR/07 Genetica agraria<br>AGR/13 Chimica agraria<br>AGR/16 Microbiologia agraria   | 15 -<br>30 |  |
| Discipline forestali ed ambientali                                     |   | -          |  |
| Discipline della difesa  | AGR/11 Entomologia generale e applicata<br>AGR/12 Patologia vegetale<br>VET/05 Malattie infettive degli animali domestici<br>VET/06 Parassitologia e malattie parassitarie degli animali  | 6 -<br>21  | Discipline della tecnologia alimentare<br><br><b>cfu min 30</b>                |
| Discipline delle scienze animali                                       |   | -          |  |
| Discipline dell'ingegneria agraria, forestale e della rappresentazione | AGR/08 Idraulica agraria e sistemazioni idraulico-forestali<br>AGR/09 Meccanica agraria<br>AGR/10 Costruzioni rurali e territorio agroforestale<br>AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari<br>ICAR/06 Topografia e cartografia<br>ICAR/15 Architettura del paesaggio | 21 -<br>39 |  |
| Discipline delle tecnologie del legno                                  |   | -          |  |
| <b>Minimo di crediti riservati dall'ateneo</b>                         | minimo da D.M. 60:  | 60         |  |



|  |   |                                       |           |
|--|---|---------------------------------------|-----------|
|  | AGR/07 Genetica<br>agraria                                |                                       |           |
|  | AGR/11 Entomologia<br>generale e applicata                |                                       |           |
|  | AGR/12 Patologia<br>vegetale                              |                                       |           |
|  | BIO/09 Fisiologia   |                                       |           |
|  | CHIM/01 Chimica<br>analitica                              |                                       |           |
|  | CHIM/07 Fondamenti<br>chimici delle tecnologie            |                                       |           |
|  | CHIM/10 Chimica degli<br>alimenti                         |                                       |           |
| Discipline della<br>sicurezza e della<br>valutazione degli<br>alimenti | CHIM/11 Chimica e<br>biotecnologia delle<br>fermentazioni | 21 -<br>30                            |           |
|  | ING-IND/10 Fisica<br>tecnica industriale                  | <b>cfu<br/>min<br/>20</b>             |           |
|  | ING-IND/11 Fisica<br>tecnica ambientale                   |                                       |           |
|  | ING-IND/22 Scienza e<br>tecnologia dei materiali          |                                       |           |
|  | MED/42 Igiene<br>generale e applicata                     |                                       |           |
|  | MED/49 Scienze<br>tecniche dietetiche<br>applicate        |                                       |           |
|  | VET/01 Anatomia degli<br>animali domestici                |                                       |           |
|  | VET/04 Ispezione degli<br>alimenti di origine<br>animale  |                                       |           |
|  |   | AGR/01 Economia ed<br>estimo rurale   |           |
|  |   | IUS/03 Diritto agrario                |           |
|  |   | IUS/14 Diritto<br>dell'unione europea | 9 -<br>21 |
| Discipline economiche e<br>giuridiche                                  | SECS-P/01 Economia<br>politica                            | <b>cfu<br/>min<br/>8</b>              |           |
|  | SECS-P/08 Economia<br>e gestione delle<br>imprese         |                                       |           |
|  | SECS-P/10<br>Organizzazione<br>aziendale                  |                                       |           |
|  |   |                                       |           |
| <b>Minimo di crediti riservati dall'ateneo</b> minimo da<br>D.M. 60:   |   | 69                                    |           |



## Attività Comuni

### settori in comune tra le due classi selezionati nella presente proposta

CFU min

CFU max

SECS-S/01- Statistica

MAT/04- Matematiche complementari

MAT/02- Algebra

AGR/02- Agronomia e coltivazioni erbacee

AGR/07- Genetica agraria

MAT/06- Probabilità e statistica matematica

FIS/05- Astronomia e astrofisica

MAT/05- Analisi matematica

BIO/01- Botanica generale

AGR/09- Meccanica agraria

BIO/13- Biologia applicata

BIO/02- Botanica sistematica

CHIM/06- Chimica organica

MAT/03- Geometria

FIS/03- Fisica della materia

MAT/08- Analisi numerica

ING-INF/05- Sistemi di elaborazione delle informazioni

IUS/14- Diritto dell'unione europea

MAT/01- Logica matematica

FIS/08- Didattica e storia della fisica

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

100

130

FIS/04- Fisica nucleare e subnucleare

AGR/16- Microbiologia agraria

AGR/11- Entomologia generale e applicata

IUS/03- Diritto agrario

FIS/01- Fisica sperimentale

AGR/12- Patologia vegetale

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

CHIM/03- Chimica generale e inorganica

AGR/15- Scienze e tecnologie alimentari

BIO/05- Zoologia

BIO/04- Fisiologia vegetale

BIO/03- Botanica ambientale e applicata

FIS/02- Fisica teorica, modelli e metodi matematici

AGR/13- Chimica agraria

MAT/09- Ricerca operativa

SECS-P/08- Economia e gestione delle imprese

INF/01- Informatica

MAT/07- Fisica matematica

AGR/03- Arboricoltura generale e coltivazioni arboree

AGR/01- Economia ed estimo rurale

|   |          |  |          |
|---|----------|--|----------|
| minimo crediti di base per la classe: L-25 Scienze e tecnologie agrarie e forestali         | 30<br>+  | massimo crediti di base per la classe: L-25 Scienze e tecnologie agrarie e forestali         | 54<br>+  |
| minimo crediti di base per la classe: L-26 Scienze e tecnologie alimentari                  | 30<br>+  | massimo crediti di base per la classe: L-26 Scienze e tecnologie alimentari                  | 54<br>+  |
| minimo crediti caratterizzanti per la classe: L-25 Scienze e tecnologie agrarie e forestali | 60<br>+  | massimo crediti caratterizzanti per la classe: L-25 Scienze e tecnologie agrarie e forestali | 111<br>+ |
| minimo crediti caratterizzanti per la classe: L-26 Scienze e tecnologie alimentari          | 69<br>-  | massimo crediti caratterizzanti per la classe: L-26 Scienze e tecnologie alimentari          | 114<br>- |
| massimo dei crediti in comune:  | 130<br>= | minimo dei crediti in comune:  | 100<br>= |
| minimo dei crediti per attività di base e caratterizzanti                                   | 59       | massimo dei crediti per attività di base e caratterizzanti                                   | 233      |



Attività affini

| ambito disciplinare                     | settore  | CFU |     | minimo da D.M. per l'ambito |
|---|--|-----|-----|-----------------------------|
|   |  | min | max |                             |
| Attività formative affini o integrative | AGR/02 - Agronomia e coltivazioni erbacee              |     |     |                             |
|   | AGR/03 - Arboricoltura generale e coltivazioni arboree |     |     |                             |
|   | AGR/09 - Meccanica agraria                             |     |     |                             |
|   | AGR/13 - Chimica agraria                               | 18  | 27  | 18                          |
|   | AGR/15 - Scienze e tecnologie alimentari               |     |     |                             |
|   | AGR/16 - Microbiologia agraria                         |     |     |                             |
|   | CHIM/01 - Chimica analitica                            |     |     |                             |
|   | IUS/03 - Diritto agrario                               |     |     |                             |
|   | MED/42 - Igiene generale e applicata                   |     |     |                             |
| <b>Totale Attività Affini</b>           |  |     |     | 18 - 27                     |

## ▶ Altre attività

| ambito disciplinare   |   | CFU min | CFU max |
|---|---|---------|---------|
| A scelta dello studente   |   | 12      | 18      |
| Per la prova finale e la lingua straniera (art. 10, comma 5, lettera c)             | Per la prova finale   | 6       | 9       |
|   | Per la conoscenza di almeno una lingua straniera              | 6       | 6       |
| Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. c      |   | -       |         |
| Ulteriori attività formative (art. 10, comma 5, lettera d)                          | Ulteriori conoscenze linguistiche                             | 0       | 3       |
|   | Abilità informatiche e telematiche                            | 0       | 3       |
|   | Tirocini formativi e di orientamento                          | 9       | 15      |
|   | Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro | 0       | 0       |
| Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. d      |   |         |         |
| Per stages e tirocini presso imprese, enti pubblici o privati, ordini professionali |   | 0       | 6       |
| <b>Totale Altre Attività</b>  |   | 33 - 60 |         |



## Riepilogo CFU

|   |            |
|---|------------|
| <b>CFU totali per il conseguimento del titolo</b> | <b>180</b> |
| Range CFU totali del corso                        | 110 - 320  |

Offerta didattica erogata

|   | coorte | CUIN      | insegnamento  | settori insegnamento | docente   | settore docente | ore di didattica assistita |
|---|--------|-----------|---|----------------------|---|-----------------|----------------------------|
| 1 | 2011   | 101301682 | <b>ANALISI SENSORIALE DELLE UVE E DEI VINI</b>                                | AGR/15               | Monica PICCHI<br><i>Ricercatore</i><br>Università degli Studi di FIRENZE                                    | AGR/15          | 48                         |
| 2 | 2013   | 101300168 | <b>BIOLOGIA E FISIOLOGIA VEGETALE</b>   | BIO/03               | Silvia SCHIFF<br><i>Ricercatore</i><br>Università degli Studi di FIRENZE                                    | BIO/03          | 72                         |
| 3 | 2013   | 101300169 | <b>CHIMICA GENERALE E INORGANICA</b>  | CHIM/03              | Marco FRAGAI<br><i>Ricercatore</i><br>Università degli Studi di FIRENZE                                     | CHIM/03         | 48                         |
| 4 | 2013   | 101300170 | <b>CHIMICA ORGANICA</b>   | CHIM/06              | Stefano MENICHETTI<br><i>Prof. la fascia</i><br>Università degli Studi di FIRENZE                           | CHIM/06         | 48                         |
| 5 | 2012   | 101300158 | <b>ECONOMIA AZIENDALE</b><br>(modulo di ECONOMIA E LEGISLAZIONE VITIVINICOLA) | AGR/01               | Enrico MARONE<br><i>Prof. IIa fascia</i><br>Università degli Studi di FIRENZE                               | AGR/01          | 48                         |
| 6 | 2012   | 101300160 | <b>ENTOMOLOGIA VITICOLA</b>   | AGR/11               | Antonio BELCARI<br><i>Prof. la fascia</i><br>Università degli Studi di FIRENZE                              | AGR/11          | 48                         |
| 7 | 2013   | 101300172 | <b>GESTIONE ECOLOGICA ED AGRONOMICA DEL VIGNETO</b>                           | AGR/02               | Simone ORLANDINI<br><i>Prof. la fascia</i><br>Università degli Studi di FIRENZE                             | AGR/02          | 48                         |
| 8 | 2011   | 101301683 | <b>IMPIANTISTICA ENOLOGICA</b>  | AGR/09               | Alessandro PARENTI<br><i>Prof. IIa fascia</i><br>Università degli Studi di FIRENZE                          | AGR/09          | 48                         |
| 9 | 2012   | 101300161 | <b>INGEGNERIA DELLE PRODUZIONI VITICOLE</b>                                   | AGR/09               | <b>Docente di riferimento</b><br>Marco VIERI<br><i>Prof. la fascia</i><br>Università degli Studi di FIRENZE | AGR/09          | 48                         |

|    |      |           |   |         |   |        |            |      |
|----|------|-----------|---|---------|---|--------|------------|------|
| 10 | 2012 | 101300162 | <b>LEGISLAZIONE VITIVINICOLA</b><br>(modulo di ECONOMIA E<br>LEGISLAZIONE VITIVINICOLA) | IUS/03  | Nicola LUCIFERO<br><i>Ricercatore</i><br>Università degli<br>Studi di FIRENZE   | IUS/03 | 24         |      |
| 11 | 2011 | 101301684 | <b>MARKETING VITIVINICOLO</b>   | AGR/01  | Silvio MENGHINI<br><i>Prof. la fascia</i><br>Università degli<br>Studi di FIRENZE   | AGR/01 | 48         |      |
| 12 | 2013 | 101300174 | <b>METODOLOGIE ANALITICHE IN<br/>ENOLOGIA</b>   | CHIM/01 | Docente non<br>specificato  |        | 48         |      |
| 13 | 2012 | 101300164 | <b>MICROBIOLOGIA GENERALE</b><br>(modulo di MICROBIOLOGIA<br>ENOLOGICA)                 | AGR/16  | Mario TREDICI<br><i>Prof. la fascia</i><br>Università degli<br>Studi di FIRENZE   | AGR/16 | 48         |      |
| 14 | 2012 | 101300165 | <b>MICROBIOLOGIA SPECIALE</b><br>(modulo di MICROBIOLOGIA<br>ENOLOGICA)                 | AGR/16  | Lisa GRANCHI<br><i>Prof. IIa fascia</i><br>Università degli<br>Studi di FIRENZE   | AGR/16 | 48         |      |
| 15 | 2011 | 101301685 | <b>PATOLOGIA VITICOLA</b>   | AGR/12  | Laura MUGNAI<br><i>Prof. IIa fascia</i><br>Università degli<br>Studi di FIRENZE   | AGR/12 | 72         |      |
| 16 | 2012 | 101300166 | <b>PROCESSI ENOLOGICI</b>   | AGR/15  | <b>Docente di<br/>riferimento</b><br>Giovanna FIA<br><i>Ricercatore</i><br>Università degli<br>Studi di FIRENZE                   | AGR/15 | 72         |      |
| 17 | 2011 | 101301686 | <b>STABILIZZAZIONE E<br/>CONDIZIONAMENTO DEI VINI</b>                                   | AGR/15  | Paola DOMIZIO<br><i>Ricercatore</i><br>Università degli<br>Studi di FIRENZE   | AGR/15 | 72         |      |
| 18 | 2011 | 101301687 | <b>TECNICA VITICOLA</b>   | AGR/03  | Enrico<br>RINALDELLI<br><i>Prof. IIa fascia</i><br>Università degli<br>Studi di FIRENZE   | AGR/03 | 48         |      |
| 19 | 2012 | 101300167 | <b>VITICOLTURA GENERALE</b>   | AGR/03  | <b>Docente di<br/>riferimento</b><br>Giovan Battista<br>MATTII<br><i>Prof. IIa fascia</i><br>Università degli<br>Studi di FIRENZE | AGR/03 | 96         |      |
|    |      |           |   |         |   |        | ore totali | 1032 |

Attività di base

| L-25 Scienze e tecnologie agrarie e forestali                       |  |           |                | L-26 Scienze e tecnologie alimentari                                |  |           |                |
|---|--|-----------|----------------|---|--|-----------|----------------|
| ambito disciplinare   | settore  | CFU       | CFU Rad        | ambito disciplinare   | settore  | CFU       | CFU Rad        |
| Matematiche, fisiche, informatiche e statistiche                    | MAT/05 Analisi matematica                              | 15        | 12 - 21        | Matematiche, fisiche, informatiche e statistiche                    | MAT/05 Analisi matematica                              | 15        | 12 - 21        |
|   | <i>MATEMATICA E LABORATORIO (1 anno) - 9 CFU</i>       |           |                |   | <i>MATEMATICA E LABORATORIO (1 anno) - 9 CFU</i>       |           |                |
|   | FIS/03 Fisica della materia                            |           |                |   | FIS/03 Fisica della materia                            |           |                |
|   | <i>FISICA (1 anno) - 6 CFU</i>                         |           |                |   | <i>FISICA (1 anno) - 6 CFU</i>                         |           |                |
| Discipline chimiche   | CHIM/06 Chimica organica                               | 12        | 9 - 18         | Discipline chimiche   | CHIM/06 Chimica organica                               | 12        | 9 - 18         |
|   | <i>CHIMICA ORGANICA (1 anno) - 6 CFU</i>               |           |                |   | <i>CHIMICA ORGANICA (1 anno) - 6 CFU</i>               |           |                |
|   | CHIM/03 Chimica generale e inorganica                  |           |                |   | CHIM/03 Chimica generale e inorganica                  |           |                |
|   | <i>CHIMICA GENERALE E INORGANICA (1 anno) - 6 CFU</i>  |           |                |   | <i>CHIMICA GENERALE E INORGANICA (1 anno) - 6 CFU</i>  |           |                |
| Discipline biologiche   | BIO/03 Botanica ambientale e applicata                 | 9         | 9 - 15         | Discipline biologiche   | BIO/03 Botanica ambientale e applicata                 | 9         | 9 - 15         |
|   | <i>BIOLOGIA E FISIOLOGIA VEGETALE (1 anno) - 9 CFU</i> |           |                |   | <i>BIOLOGIA E FISIOLOGIA VEGETALE (1 anno) - 9 CFU</i> |           |                |
| <b>Minimo di crediti riservati dall'ateneo: - minimo da D.M. 30</b> |  |           |                | <b>Minimo di crediti riservati dall'ateneo: - minimo da D.M. 30</b> |  |           |                |
| <b>Totale per la classe</b>   |  | <b>36</b> | <b>30 - 54</b> | <b>Totale per la classe</b>   |  | <b>36</b> | <b>30 - 54</b> |



## Attività caratterizzanti

| L-25 Scienze e tecnologie agrarie e forestali  |   |     |         | L-26 Scienze e tecnologie alimentari   |   |     |                       |
|--|---|-----|---------|--|---|-----|-----------------------|
| ambito disciplinare                            | settore   | CFU | CFU Rad | ambito disciplinare                    | settore   | CFU | CFU Rad               |
| Discipline economiche estimative e giuridiche. | AGR/01 Economia ed estimo rurale<br><i>ECONOMIA AZIENDALE (2 anno) - 6 CFU</i>                                  | 12  | 9 - 21  | Discipline della tecnologia alimentare | AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari<br><i>PROCESSI ENOLOGICI (2 anno) - 9 CFU</i>                  | 48  | 39 - 63<br>cfu min 30 |
|  | <i>ECONOMIA E LEGISLAZIONE VITIVINICOLA (2 anno) - 9 CFU</i>  |     |         |  | <i>ANALISI SENSORIALE DELLE UVE E DEI VINI (3 anno) - 6 CFU</i>                                       |     |                       |
|  | <i>MARKETING VITIVINICOLO (3 anno) - 6 CFU</i>  |     |         |  | <i>STABILIZZAZIONE E CONDIZIONAMENTO DEI VINI (3 anno) - 9 CFU</i>                                    |     |                       |
| Discipline della produzione vegetale           | AGR/03 Arboricoltura generale e coltivazioni arboree<br><i>VITICOLTURA GENERALE (2 anno) - 12 CFU</i>           | 24  | 15 - 30 | Discipline della tecnologia alimentare | AGR/09 Meccanica agraria<br><i>INGEGNERIA DELLE PRODUZIONI VITICOLE (2 anno) - 6 CFU</i>              | 48  | 39 - 63<br>cfu min 30 |
|  | <i>TECNICA VITICOLA (3 anno) - 6 CFU</i>  |     |         |  | <i>IMPIANTISTICA ENOLOGICA (3 anno) - 6 CFU</i>   |     |                       |
| Discipline della                               | AGR/02 Agronomia e coltivazioni erbacee<br><i>GESTIONE ECOLOGICA ED AGRONOMICA DEL VIGNETO (1 anno) - 6 CFU</i> | 15  | 6 -     | Discipline della                       | AGR/03 Arboricoltura generale e coltivazioni arboree<br><i>VITICOLTURA GENERALE (2 anno) - 12 CFU</i> | 15  | 6 -                   |
|  | <i>TECNICA VITICOLA (3 anno) - 6 CFU</i>  |     |         |  | <i>CHIM/01 Chimica analitica<br/>METODOLOGIE ANALITICHE IN ENOLOGIA (1 anno) - 6 CFU</i>              |     |                       |
| Discipline della                               | AGR/12 Patologia vegetale<br><i>PATOLOGIA VITICOLA (3 anno) - 9 CFU</i>   | 15  | 6 -     | Discipline della                       | CHIM/01 Chimica analitica<br><i>METODOLOGIE ANALITICHE IN ENOLOGIA (1 anno) - 6 CFU</i>               | 15  | 6 -                   |
| Discipline della                               | AGR/11 Entomologia  | 15  | 6 -     | Discipline della                       | CHIM/01 Chimica analitica<br><i>METODOLOGIE ANALITICHE IN ENOLOGIA (1 anno) - 6 CFU</i>               | 15  | 6 -                   |

|  |  |           |                 |           |  |                 |  |
|--|--|-----------|-----------------|-----------|--|-----------------|--|
| difesa   | generale e applicata   | 21        |                 |           |  |                 |  |
|  | <i>ENTOMOLOGIA VITICOLA (2 anno) - 6 CFU</i>                       |           |                 |           |  |                 |  |
|  | AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari                             |           |                 |           |  |                 |  |
|  | <i>PROCESSI ENOLOGICI (2 anno) - 9 CFU</i>                         |           |                 |           |  |                 |  |
|  | <i>ANALISI SENSORIALE DELLE UVE E DEI VINI (3 anno) - 6 CFU</i>    |           |                 |           |  |                 |  |
| Discipline dell'ingegneria agraria, forestale e della rappresentazione | <i>STABILIZZAZIONE E CONDIZIONAMENTO DEI VINI (3 anno) - 9 CFU</i> | 36        | 21 - 39         |           |  |                 |  |
|  | AGR/09 Meccanica agraria   |           |                 |           |  |                 |  |
|  | <i>INGEGNERIA DELLE PRODUZIONI VITICOLE (2 anno) - 6 CFU</i>       |           |                 |           |  |                 |  |
|  | <i>IMPIANTISTICA ENOLOGICA (3 anno) - 6 CFU</i>                    |           |                 |           |  |                 |  |
| <b>Minimo di crediti riservati dall'ateneo: 60 minimo da D.M. 60</b>   |  |           |                 |           |  |                 |  |
| <b>Totale per la classe</b>  |  | <b>87</b> | <b>60 - 111</b> |           |  |                 |  |
| Discipline della sicurezza e della valutazione degli alimenti          | AGR/12 Patologia vegetale  |           |                 |           |  | 21 - 30         |  |
|  | <i>PATOLOGIA VITICOLA (3 anno) - 9 CFU</i>                         |           |                 | 21        |  | cfu min 20      |  |
|  | AGR/11 Entomologia generale e applicata                            |           |                 |           |  |                 |  |
|  | <i>ENTOMOLOGIA VITICOLA (2 anno) - 6 CFU</i>                       |           |                 |           |  |                 |  |
|  | AGR/01 Economia ed estimo rurale                                   |           |                 |           |  |                 |  |
|  | <i>ECONOMIA AZIENDALE (2 anno) - 6 CFU</i>                         |           |                 |           |  | 9 - 21          |  |
| Discipline economiche e giuridiche                                     | <i>ECONOMIA E LEGISLAZIONE VITIVINICOLA (2 anno) - 9 CFU</i>       |           |                 | 12        |  | cfu min 8       |  |
|  | <i>MARKETING VITIVINICOLO (3 anno) - 6 CFU</i>                     |           |                 |           |  |                 |  |
| <b>Minimo di crediti riservati dall'ateneo: 69 minimo da D.M. 60</b>   |  |           |                 |           |  |                 |  |
| <b>Totale per la classe</b>  |  |           |                 | <b>81</b> |  | <b>69 - 114</b> |  |

| settori in comune tra le due classi selezionati nella presente proposta | CFU offerta | CFU RAD min - max |
|---|-------------|-------------------|
| AGR/01- Economia ed estimo rurale                                       |             |                   |
| AGR/03- Arboricoltura generale e coltivazioni arboree                   |             |                   |
| AGR/09- Meccanica agraria   |             |                   |
| AGR/11- Entomologia generale e applicata                                |             |                   |
| AGR/12- Patologia vegetale  |             |                   |
| AGR/15- Scienze e tecnologie alimentari                                 | 111         | 100 - 130         |

|   |     |           |
|---|-----|-----------|
| BIO/03- Botanica ambientale e applicata |     |           |
| CHIM/03- Chimica generale e inorganica  |     |           |
| CHIM/06- Chimica organica               |     |           |
| FIS/03- Fisica della materia            |     |           |
| MAT/05- Analisi matematica              |     |           |
| <b>Totale Attività Comuni</b>           | 111 | 100 - 130 |

| Attività affini  | settore  | CFU Ins | CFU Off                 | CFU Rad                 |
|--|--|---------|-------------------------|-------------------------|
| Attività formative affini o integrative                        | AGR/02 Agronomia e coltivazioni erbacee                                | 54      | 21<br><b>L-26</b><br>27 | 18 -<br>27<br>min<br>18 |
|  | ↳ <i>GESTIONE ECOLOGICA ED AGRONOMICA DEL VIGNETO (1 anno) - 6 CFU</i> |         |                         |                         |
|  | AGR/03 Arboricoltura generale e coltivazioni arboree                   |         |                         |                         |
|  | ↳ <i>TECNICA VITICOLA (3 anno) - 6 CFU</i>                             |         |                         |                         |
|  | AGR/16 Microbiologia agraria   |         |                         |                         |
|  | ↳ <i>MICROBIOLOGIA ENOLOGICA (2 anno) - 12 CFU</i>                     |         |                         |                         |
|  | ↳ <i>MICROBIOLOGIA GENERALE (2 anno) - 6 CFU</i>                       |         |                         |                         |
|  | ↳ <i>MICROBIOLOGIA SPECIALE (2 anno) - 6 CFU</i>                       |         |                         |                         |
|  | CHIM/01 Chimica analitica  |         |                         |                         |
|  | ↳ <i>METODOLOGIE ANALITICHE IN ENOLOGIA (1 anno) - 6 CFU</i>           |         |                         |                         |
| IUS/03 Diritto agrario   |  |         |                         |                         |
| ↳ <i>ECONOMIA E LEGISLAZIONE VITIVINICOLA (2 anno) - 9 CFU</i> |  |         |                         |                         |
| ↳ <i>LEGISLAZIONE VITIVINICOLA (2 anno) - 3 CFU</i>            |  |         |                         |                         |
| <b>Totale attività Affini</b>                                  |  |         | 21                      | 18 -<br>27              |

| Altre attività  |   | CFU       | CFU Rad        |
|---|---|-----------|----------------|
| A scelta dello studente   |   | 12        | 12 - 18        |
| Per la prova finale e la lingua straniera (art. 10, comma 5, lettera c)             | Per la prova finale   | 6         | 6 - 9          |
|   | Per la conoscenza di almeno una lingua straniera              | 6         | 6 - 6          |
| Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. c      |   | -         |                |
| Ulteriori attività formative (art. 10, comma 5, lettera d)                          | Ulteriori conoscenze linguistiche                             | 0         | 0 - 3          |
|   | Abilità informatiche e telematiche                            | 0         | 0 - 3          |
|   | Tirocini formativi e di orientamento                          | 12        | 9 - 15         |
|   | Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro | -         | 0 - 0          |
| Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. d      |   |           |                |
| Per stages e tirocini presso imprese, enti pubblici o privati, ordini professionali |   | -         | 0 - 6          |
| <b>Totale Altre Attività</b>  |   | <b>36</b> | <b>33 - 60</b> |

**CFU totali per il conseguimento del titolo**

**180**

**CFU totali inseriti**

180

110 - 320