



Informazioni generali sul Corso di Studi

Università	Università degli Studi di FIRENZE
Nome del corso	Viticultura ed Enologia (<i>IdSua:1514981</i>)
Classe	L-25 - Scienze e tecnologie agrarie e forestali & L-26 - Scienze e tecnologie alimentari
Nome inglese	VITICULTURE AND OENOLOGY
Lingua in cui si tiene il corso	italiano
Eventuale indirizzo internet del corso di laurea	http://www.viticulturaenologia.unifi.it/mdswitch.html
Tasse	http://www.unifi.it/vp-6385-manifesto-degli-studi.html
Modalità di svolgimento	convenzionale

Referenti e Strutture

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

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.	MENGHINI	Silvio	AGR/01	PO	1	Caratterizzante
4.	MUGNAI	Laura	AGR/12	PA	1	Caratterizzante
5.	PACINI	Gaio Cesare	AGR/02	RD	1	Caratterizzante
6.	DOMIZIO	Paola	AGR/15	RU	1	Caratterizzante
7.	PICCHI	Monica	AGR/15	RU	1	Caratterizzante
8.	VIERI	Marco	AGR/09	PO	1	Caratterizzante

Rappresentanti Studenti	GIULIANI NICOLA nicola.giuliani@stud.unifi.it
Gruppo di gestione AQ	Enrico Marone Marco Vieri Giovanna Fia Gionata Pulignani Giovanbattista Mattii Laura Mugnai Patrizia Rossi Nicola Giuliani
Tutor	Silvia SCHIFF Giovan Battista MATTII 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.viticolturaenologia.unifi.it>



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.

QUADRO A2.a

Profilo professionale e sbocchi occupazionali e professionali previsti per i laureati

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

funzione in un contesto di lavoro:

Il CdL in Viticoltura ed Enologia si inserisce perfettamente nel contesto economico della Regione Toscana in cui le produzioni vitivinicole rappresentano uno dei settori prioritari. Il bacino di interesse è 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. L'enologo deve quindi conoscere i requisiti tecnici della produzione, le norme e le regolamentazioni comunitarie e nazionali che li disciplinano.

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

QUADRO A2.b

Il corso prepara alla professione di (codifiche ISTAT)

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

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.

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 de 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:

QUADRO A4.c

**Autonomia di giudizio
Abilità comunicative
Capacità di apprendimento**

Il Corso di Laurea in Viticoltura ed Enologia è progettato perché i suoi laureati abbiano una conoscenza dei metodi di gestione di un vigneto, di quelli di analisi (chimici, fisici, biologici, sensoriali ecc.) per acquisire quelle informazioni necessarie al controllo della qualità dell'uva e del vino.
In particolare nel corso di studi gli studenti:
-devono acquisire la capacità di effettuare ricerche bibliografiche su riviste scientifiche e tecniche, sia per la preparazione di esami sia , in modo particolare, per la preparazione dell'elaborato finale.

Autonomia di giudizio	<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>
Abilità comunicative	<p>Il Corso di Laurea in Viticoltura ed Enologia è progettato perché i suoi laureati siano in grado di comunicare informazioni, idee, problemi e soluzioni a interlocutori di pari o inferiori competenze, sia in lingua italiana che in una lingua straniera della Comunità Europea.</p> <p>In particolare lo studente:</p> <ul style="list-style-type: none"> -impara ad operare efficacemente sia individualmente sia come componente di un gruppo; - impara a presentare in forma scritta o verbale, eventualmente multimediale, le proprie argomentazioni e i risultati del proprio studio o lavoro ; -dimostra un livello adeguato di conoscenza della lingua straniera (livello B2) sia nella comprensione delle fonti sia per comunicare le proprie idee. <p>La verifica del raggiungimento di questo obiettivo formativo consiste nella verifica del profitto conseguito dallo studente nelle diverse prove d'esame, negli elaborati scritti individuali, nelle presentazioni, eventualmente multimediali, di progetti o di argomenti specifici assegnati, nelle discussioni e relazioni di gruppo, nella presentazione dell'elaborato finale dinanzi alla commissione di laurea.</p> <p>Le abilità relazionali maturate durante stage e tirocini scaturiranno dalle relazioni predisposte dai tutor all'uopo nominati.</p>
Capacità di apprendimento	<p>Il Corso di Laurea in Viticoltura ed Enologia è progettato perché i suoi laureati possiedano gli strumenti cognitivi di base per l'aggiornamento continuo delle conoscenze dello specifico settore e le capacità di apprendimento necessarie per intraprendere in piena autonomia gli studi successivi.</p> <p>In particolare lo studente</p> <ul style="list-style-type: none"> -in relazione ad un settore in continua evoluzione(stili di vita, mode, globalizzazione del comparto vitivinicolo ecc,) riconosce la necessità dell'apprendimento autonomo durante tutto il suo periodo lavorativo, utilizzando anche strumenti che fanno uso delle nuove tecnologie della comunicazione e dell'informatica. <p>Questa capacità potrà essere verificata attraverso i risultati degli esami di profitto, gli esiti della presentazione dell'elaborato finale e delle attività di gruppo (discussioni in aula, in laboratorio, in campo; elaborati individuali e relazioni di lavoro di gruppo), le relazioni dei tutor previsti per le attività di stage e tirocinio.</p>

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>

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

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

N.	Settori	Anno di corso	Insegnamento	Cognome Nome	Ruolo	Crediti	Ore	Docente di riferimento per corso
1.	BIO/03 BIO/03	Anno di corso 1	BIOLOGIA E FISIOLOGIA VEGETALE link	SCHIFF SILVIA CV	RU	9	72	
2.	CHIM/03 CHIM/03	Anno di corso 1	CHIMICA GENERALE E INORGANICA link	FRAGAI MARCO CV	RU	6	48	
3.	CHIM/06 CHIM/06	Anno di corso 1	CHIMICA ORGANICA link	MENICHETTI STEFANO CV	PO	6	48	
4.	FIS/03 FIS/03	Anno di corso 1	FISICA link	BURRESI MATTEO CV		6	48	
5.	AGR/02 AGR/02	Anno di corso 1	GESTIONE ECOLOGICA ED AGRONOMICA DEL VIGNETO link	ORLANDINI SIMONE CV	PO	6	32	
6.	AGR/02 AGR/02	Anno di corso 1	GESTIONE ECOLOGICA ED AGRONOMICA DEL VIGNETO link	PACINI GAIO CESARE CV	RD	6	16	
7.	MAT/05 MAT/05	Anno di corso 1	MATEMATICA E LABORATORIO link	BIANCHI GABRIELE CV	PO	9	72	
8.	CHIM/01 CHIM/01	Anno di corso 1	METODOLOGIE ANALITICHE IN ENOLOGIA link	SEVERI MIRKO CV		6	48	
9.	AGR/01 AGR/01	Anno di corso 2	ECONOMIA AZIENDALE (<i>modulo di ECONOMIA E LEGISLAZIONE VITIVINICOLA</i>) link	MARONE ENRICO CV	PA	6	48	
10.	AGR/11 AGR/11	Anno di corso 2	ENTOMOLOGIA VITICOLA link	BELCARI ANTONIO CV	PO	6	24	
		Anno						

11.	AGR/11 AGR/11	di corso 2	ENTOMOLOGIA VITICOLA link	ROSI MARZIA CRISTIANA	RU	6	24
12.	AGR/09 AGR/09	Anno di corso 2	INGEGNERIA DELLE PRODUZIONI VITICOLE link	VIERI MARCO CV	PO	6	48
13.	IUS/03 IUS/03	Anno di corso 2	LEGISLAZIONE VITIVINICOLA (<i>modulo di ECONOMIA E LEGISLAZIONE VITIVINICOLA</i>) link	LUCIFERO NICOLA CV	RU	3	24
14.	AGR/16 AGR/16	Anno di corso 2	MICROBIOLOGIA GENERALE (<i>modulo di MICROBIOLOGIA ENOLOGICA</i>) link	GRANCHI LISA CV	PA	6	8
15.	AGR/16 AGR/16	Anno di corso 2	MICROBIOLOGIA GENERALE (<i>modulo di MICROBIOLOGIA ENOLOGICA</i>) link	VITI CARLO CV	RU	6	40
16.	AGR/16 AGR/16	Anno di corso 2	MICROBIOLOGIA SPECIALE (<i>modulo di MICROBIOLOGIA ENOLOGICA</i>) link	GRANCHI LISA CV	PA	6	48
17.	AGR/15 AGR/15	Anno di corso 2	PROCESSI ENOLOGICI link	FIA GIOVANNA CV	RU	9	72
18.	AGR/03 AGR/03	Anno di corso 2	VITICOLTURA GENERALE link	MATTII GIOVAN BATTISTA CV	PA	12	96
19.	AGR/15 AGR/15	Anno di corso 3	ANALISI SENSORIALE DELLE UVE E DEI VINI link	PICCHI MONICA CV	RU	6	48
20.	AGR/09 AGR/09	Anno di corso 3	IMPIANTISTICA ENOLOGICA link	MASELLA PIERNICOLA		6	24
21.	AGR/09 AGR/09	Anno di corso 3	IMPIANTISTICA ENOLOGICA link	PARENTI ALESSANDRO CV	PA	6	24
22.	AGR/01 AGR/01	Anno di corso 3	MARKETING VITIVINICOLO link	MENGHINI SILVIO CV	PO	6	48
23.	AGR/12 AGR/12	Anno di corso 3	PATOLOGIA VITICOLA link	GHELARDINI LUISA		9	24
24.	AGR/12 AGR/12	Anno di corso 3	PATOLOGIA VITICOLA link	MUGNAI LAURA CV	PA	9	48
25.	AGR/15 AGR/15	Anno di corso 3	STABILIZZAZIONE E CONDIZIONAMENTO DEI VINI link	CANUTI VALENTINA		9	32
26.	AGR/15	Anno di	STABILIZZAZIONE E	DOMIZIO	RU	9	40

	AGR/15	corso 3	CONDIZIONAMENTO DEI VINI link	PAOLA CV			
27.	AGR/03 AGR/03	Anno di corso 3	TECNICA VITICOLA link	RINALDELLI ENRICO CV	PA	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 <http://www.unifi.it/cmpro-v-p-2695.html>. Tale scelta si è resa necessaria a causa dei mutamenti strutturali delle società contemporanee che richiedono lo sviluppo di nuove conoscenze e competenze, la capacità di gestione della flessibilità e l'apertura al cambiamento, rendendo essenziali gli interventi orientativi volti ad incoraggiare l'esplorazione delle proprie possibilità e la conoscenza dei contesti. Sotto quest'ottica la scelta del corso di studio universitario rappresenta infatti per ogni studente un percorso delicato in cui è fondamentale portare alla luce valori e passioni per poter operare una scelta consapevole. Per tale motivo, l'orientamento è sempre più importante per una scelta consapevole dei percorsi formativi scolastici e accademici e la

possibilità di disporre di un calendario e di una presentazione delle attività di orientamento è quindi un validissimo supporto per le Scuole Secondarie. L'Ateneo di Firenze ha pertanto creato strutture di raccordo chiamate Scuole che coordinano gran parte dei servizi comuni a più corsi di studio e, tra questi, anche i servizi di orientamento in entrata. 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. Presso ogni Scuola, i delegati per l'orientamento, coadiuvati dal personale amministrativo afferente alla Scuola, forniscono informazioni sui corsi e singoli insegnamenti, sui pre-requisiti necessari per l'immatricolazione, sui sostegni didattici per gli studenti disabili e gli studenti lavoratori. Le singole Scuole si occupano di organizzare vari momenti informativi di presentazione della propria offerta formativa.

Per quanto riguarda l'Ateneo vengono organizzati:

- Incontri presso la biblioteca delle Oblate; questi incontri si svolgono con una introduzione sull'offerta formativa da parte del Delegato ed una esposizione di una o più professioni da parte di neolaureati a cui seguono domande da parte degli studenti partecipanti (mese di gennaio);
- Un Giorno all'Università: è una manifestazione che si svolge presso il Rettorato con la partecipazione di tutte le Scuole e la presentazione di seminari su temi di attualità e ricerca da parte di ciascuna Scuola (mese di marzo);
- Redazione della pubblicazione Orientarsi all'Università di Firenze: è un libretto redatto in collaborazione con l'Ufficio Scolastico Regionale e viene diffuso fra i docenti delle scuole secondarie per l'informazione agli studenti;
- Organizzazione del salone regionale Campus; in questo contesto sono presenti tutte le Scuole dell'Ateneo e molte altre organizzazioni e industrie, dove gli studenti possono trovare molte opportunità di orientamento (mese di aprile).
- Alternanza Scuola Università: nell'ambito di questo progetto l'Università di Firenze, sulla base del Protocollo d'intesa stipulato con l'Ufficio Scolastico Regionale è disponibile ad accogliere presso le proprie strutture didattiche e di ricerca gli studenti delle scuole secondarie di secondo grado per un periodo massimo di 5 giorni. Durante tale periodo gli studenti potranno partecipare attivamente alla vita universitaria, frequentando le lezioni universitarie di uno dei corsi di Laurea dell'Ateneo o laboratori di ricerca.
- Lo studio a Firenze viene generalmente organizzato in contemporanea con l'uscita di un inserto speciale di un quotidiano di Firenze e si svolge nel mese di luglio;
- Viene infine organizzata, in collaborazione con il Comune di Firenze la manifestazione di Firenze cum Laude; è una mattinata di accoglienza e orientamento delle matricole a Firenze e sono mobilitati tutti gli organi Universitari, le Scuole ed alcune strutture del Comune (mese di ottobre)

Come sopra accennato a livello periferico, presso ogni Scuola, i delegati per l'orientamento, coadiuvati dal personale amministrativo afferente alla Scuola, forniscono informazioni sui corsi e singoli insegnamenti, sui pre-requisiti necessari per l'immatricolazione, sui sostegni didattici per gli studenti disabili e gli studenti lavoratori. Le singole Scuole si occupano di organizzare vari momenti informativi di presentazione della propria offerta formativa. Anche la Scuola di Agraria ha nominato un proprio delegato per l'orientamento (prof. Stefano Rapaccini) che si occupa dell'organizzazione delle giornate di orientamento che si svolgono principalmente a Firenze nella sede del Polo didattico Centrale del P.le delle Cascine.

Per quanto riguarda la Scuola di Agraria vengono organizzati:

- Open Day dal Titolo Incontro con le professioni. È l'occasione in cui le future matricole vengono in contatto con professionisti e/o funzionari per orientarsi nel mondo del lavoro ed effettuare una scelta consapevole della professione (effettuato nel mese di febbraio).
- Orientarsi ad Agraria: svolto generalmente fra la fine di agosto ed i primi di settembre, dove il delegato risponde alle domande degli studenti e dei genitori.
- Orientamento in itinere per la scelta della Laurea magistrale dopo la fine del percorso triennale (novembre dicembre).

Il servizio di orientamento prevede la possibilità di avere colloqui informativi e di orientamento previo appuntamento. In particolare sono stati accolti circa 10-12 studenti provenienti dall'Istituto Agrario di Roma. Tre studenti provenienti dalla provincia di Bolzano. Due studentesse provenienti dalla provincia di Brescia.

Ogni comunicazione relativa alla attività perviene al delegato il quale provvede, in funzione della tipologia, ad informare e coinvolgere le persone adeguate.

Altre opportunità

Un giorno da matricola - Incontri per assistere a lezioni accademiche, lezioni dimostrative o visitare i laboratori didattici
Incontri a scuola - Su richiesta dei singoli Istituti, Docenti della Scuola realizzeranno interventi di orientamento mirato. In particolare sono stati fatti interventi su tre scuole della provincia di Firenze, uno ad Arezzo ed infine a Montecatini Terme.
Altri Servizi

- Sportello di Orientamento
- Presentazione test di autovalutazione ai Docenti della scuola secondaria di secondo grado
- Corsi di Orientamento al test di autovalutazione.

QUADRO B5

Orientamento e tutorato in itinere

Il servizio di orientamento e tutorato in itinere, svolto dalla Scuola di Agraria e dal CdS, persegue l'obiettivo di:

- 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 il numero degli abbandoni, il prolungamento degli studi oltre la durata normale prevista e il numero degli studenti 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 che collabora nella gestione dei servizi destinati agli studenti.

Ad integrazione delle attività svolte dalla Scuola di Agraria e dal CdS, l'Ateneo fiorentino fornisce altre tipologie di servizio che supportano gli studenti che ne fanno richiesta durante il proprio percorso formativo. In questo ambito sono di particolare utilità per gli studenti:

- il servizio di consulenza psicologica visibile all'indirizzo: <http://www.unifi.it/CMpro-v-p-499.htm>
- il servizio di Career Counseling and life Designing visibile all'indirizzo: <http://www.unifi.it/vp-8311-servizio-di-career-counseling-e-life-designing.html>
- il servizio finalizzato al Bilancio delle Competenze visibile all'indirizzo: <http://www.unifi.it/vp-8312-bilancio-di-competenze.html>

QUADRO B5

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

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.

Link inserito: <http://www.unifi.it/CMpro-v-p-607.html>

La Scuola di Agraria aderisce al programma comunitario ERASMUS+. Il Programma permette agli studenti iscritti ad un Corso di Laurea, Laurea Magistrale o ad un Dottorato di: trascorrere un periodo di studio (min 3 mesi max 12 per Erasmus studio, e min 2 mesi max 12 per Erasmus traineeship, ex mobilità per placement, per ogni ciclo di studio) presso un'Istituzione partner di uno dei paesi partecipanti al programma, seguire corsi, stage, preparare la tesi, usufruire delle strutture universitarie ed ottenere il riconoscimento degli eventuali esami superati. L'Ufficio Relazioni Internazionali della Scuola si occupa di proporre gli accordi bilaterali e di mantenere i contatti con le sedi partner, di pubblicizzare i Bandi di Assegnazione delle Borse di Studio, selezionare e fornire informazioni agli studenti in partenza verso le sedi partner e assistenza nella compilazione della domanda di candidatura, prima accoglienza degli studenti in arrivo, interfaccia con la segreteria studenti e con l'ufficio centrale di Ateneo 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:
tutti quelli presenti nella lista del bando:

<http://www.unifi.it/vp-10034-erasmus-plus.html>

Descrizione link: Di seguito la pagina web con elenco completo delle università europee con le quali l'Università degli Studi di Firenze ha stipulato un accordo bilaterale Erasmus

Link inserito: <http://www.unifi.it/lis-39-innovazione-e-lavoro.html>

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), in allegato la programmazione per il 2014, 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 ha svolto la Scuola di Agraria di Firenze è stato quello di censire in maniera puntuale lo stato occupazionale di diplomati e laureati in discipline agrarie nel triennio 2009-2012 e di confrontare, in parte, i dati ottenuti con quelli elaborati da AlmaLaurea. I risultati dell'indagine saranno resi pubblici nel corso di un convegno e utilizzati anche per orientare i laureati e per intervenire, quando e se il caso, sui percorsi formativi dei diversi CdS offerti dai Dipartimenti della Scuola di Agraria.

Link inserito: <http://www.unifi.it/vp-7470-orientamento-al-lavoro-e-job-placement.html>

Pdf inserito: [visualizza](#)

QUADRO B5

Eventuali altre iniziative

QUADRO B6

Opinioni studenti

Link inserito: <https://valmon.disia.unifi.it/sisvaldidat/report.php?At=unifi&anno=2013&keyf=200001&keyc=B022&az=a&t=r1>

QUADRO B7

Opinioni dei laureati

Link inserito:

<https://www2.almalaurea.it/cgi-php/universita/statistiche/trasparenza.php?annoprofilo=2014&annooccupazione=2013&codicione=0480>



QUADRO C1

Dati di ingresso, di percorso e di uscita

Pdf inserito: [visualizza](#)

QUADRO C2

Efficacia Esterna

Link inserito:

<https://www2.almalaurea.it/cgi-php/universita/statistiche/trasparenza.php?annoprofilo=2014&annooccupazione=2013&codicione=0480>

QUADRO C3

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

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.

Pdf inserito: [visualizza](#)



Il nuovo assetto organizzativo dell'Ateneo fiorentino, definito ai sensi della legge 240/2010 e attuato a decorrere dal 2013, prevede l'articolazione in Scuole e Dipartimenti. In questo nuovo scenario, i Dipartimenti rappresentano strutture deputate all'organizzazione e alla gestione delle attività sia di ricerca che di didattica; ad eccezione dei Master, alle Scuole è demandato il coordinamento dell'attività formativa impartita, essenzialmente, attraverso Corsi di laurea e Corsi di laurea magistrale (CdS). L'attuale contesto prevede l'Ateneo strutturato in 24 Dipartimenti e 10 Scuole organizzati in cinque aree: biomedica, scientifica, delle scienze sociali, tecnologica, umanistica e della formazione.

Ad integrazione, per la parte amministrativa sono ad oggi 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 e dell'attività formativa in genere. In particolare, a tale area è demandato il coordinamento e la gestione delle attività necessarie alla programmazione e amministrazione dell'offerta formativa, la gestione delle carriere degli studenti (segreteria studenti) e dei servizi di supporto (orientamento, internazionalizzazione, ecc.), nonché il coordinamento dei servizi decentrati in attuazione degli indirizzi strategici stabiliti dagli Organi di governo nell'ottica delle politiche di assicurazione della qualità stabilite a livello centrale. Oltre alla Didattica e Servizi agli Studenti un'altra area dirigenziale è rappresentata dall'Area Ricerca e Relazioni Internazionali. A questa area afferiscono, a livello centrale, gli uffici Ricerca, Relazioni Internazionali e Dottorato di ricerca. L' Area Ricerca è stata impegnata nel processo di valutazione della Qualità della Ricerca (VQR) periodo 2004-2010.

Con Decreto Rettorale del 14 marzo 2013 è stato nominato il Presidio della Qualità di Ateneo (PQ), struttura operativa con compiti attribuiti dagli organi di governo. In coerenza con quanto indicato nei Documenti ANVUR-AVA e dal DM 47/2013, il PQ (qualita@adm.unifi.it) svolge funzioni di accompagnamento, supporto e attuazione delle politiche di AQ di Ateneo per la formazione e la ricerca, promuove la cultura per la qualità, svolge attività di sorveglianza e monitoraggio dei processi di AQ, promuove il miglioramento continuo e supporta le strutture di ateneo nella gestione dei processi per l'AQ.

Il PQ organizza inoltre attività di informazione/formazione per il personale a vario titolo coinvolto nell'AQ della formazione e della ricerca secondo quanto previsto dai documenti AVA e dal DM 47/2013, svolge attività di auditing interno sull'organizzazione della formazione e la ricerca, organizza e sovrintende ad ulteriori iniziative in tema di attuazione delle politiche di AQ ricollegabili alle attività formative e alla ricerca.

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 e Presidente di SIAF (Servizi Informativi dell'Ateneo Fiorentino)

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

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 politico/strategico che tecnico/operativo.

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

Gli interlocutori del PQ all'interno dell'Ateneo sono gli Organi di Governo per le funzioni di consulenza e le strutture didattiche e di

ricerca (CdS, Dipartimenti ed eventuali Strutture di raccordo) per le funzioni di sorveglianza e monitoraggio, di promozione del miglioramento continuo della qualità e di supporto all'organizzazione della AQ.

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

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

A livello centrale, sempre per quanto attiene le attività formative, 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 e monitoraggio delle politiche di AQ.

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.

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.

QUADRO D2

Organizzazione e responsabilità della AQ a livello del Corso di Studio

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 Consiglio del corso di laurea del 20 gennaio 2014).

Il GAV è così costituito:

Composizione del Gruppo di Autovalutazione (GAV) e recapiti

ruolo nel GAV Nome e Cognome Ruolo nel CdS e-mail

Presidente Enrico Marone Docente del CdS

Responsabile QA del CdS enrico.marone@unifi.it

Membro Giovanna Fia Comitato per la Didattica

Segreteria CdS giovanna.fia@unifi.it
Membro Giovan Battista Mattii Referente Tutoraggio giovanbattista.mattii@unifi.it
Membro Laura Mugnai Coordinatore Comitato di Indirizzo laura.mugnai@unifi.it
Membro Gionata Pulignani Rappresentante del mondo del lavoro g.pulignani@mazzei.it
Membro Marco Vieri Presidente CdS
Responsabile del Riesame marco.vieri@unifi.it
Studente Nicola Giuliani Rappresentante studenti nicola.giuliani@stud.unifi.it
Tec. Amm. Patrizia Rossi Amministrativo di supporto patrizia.rossi@unifi.it

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 annuale 2014, previsto dal modello AVA, in data 20 gennaio 2014.

Link inserito: <http://www.viticulturaenologia.unifi.it/vp-120-rapporto-del-riesame-2014.html>

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 nell'attività di riesame e le priorità individuate nelle attività di miglioramento, vengono programmate le seguenti attività:

Obiettivo n. 1: Miglioramento del coordinamento dei programmi di studio (Ingresso, percorso uscita dal CdS)

Azioni da intraprendere:

Prosegue nei settori didattici individuati all'interno della offerta formativa (materiali e metodi, produzioni viticole, produzioni enologiche, macchine e impianti, economia, marketing e legislazione) la analisi dei programmi di insegnamento con aggiustamenti nella trattazione di argomenti mancanti o duplicati. E' stata affidata la copertura specifica e univoca di due insegnamenti fondamentali chimica organica e metodologie analitiche per l'enologia.

Modalità, risorse, scadenze previste, responsabilità:

Attraverso l'attività della commissione didattica e il maggiore coinvolgimento di tutto il corpo docente che verrà puntualmente informato nell'ambito dei Consigli di Corso di Laurea.

Obiettivo n. 2: Potenziamento dell'uso del sistema Moodle (Ingresso, percorso uscita dal CdS)

Azioni da intraprendere:

Il Consiglio di CdS segnala l'esigenza di aumentare l'adozione della piattaforma Moodle da parte dei docenti e a tal fine offre di nuovo la disponibilità di alcuni docenti esperti di tenere alcune lezioni per facilitarne l'uso da parte dei colleghi. Diversi Corsi hanno già un sito web dedicato al CdS che viene aggiornato ed è collaudato da molti anni: in tali casi si decide di aprire comunque il corso nel web MOODLE inserendo il link al web già di riferimento del docente.

Obiettivo n. 3: Miglioramento del coordinamento dei programmi di studio (Ob. 1 Esperienze dello studente)

Azioni da intraprendere:

Prosegue nei settori didattici individuati all'interno della offerta formativa (materiali e metodi, produzioni viticole, produzioni enologiche, macchine e impianti, economia, marketing e legislazione) la analisi dei programmi di insegnamento con aggiustamenti nella trattazione di argomenti mancanti o duplicati. E' stata affidata la copertura specifica e univoca di due insegnamenti fondamentali chimica organica e metodologie analitiche per l'enologia.

Modalità, risorse, scadenze previste, responsabilità:

Attraverso l'attività della commissione didattica e il maggiore coinvolgimento di tutto il corpo docente che verrà puntualmente informato nell'ambito dei Consigli di Corso di Laurea.

Obiettivo n. 4: Potenziamento dell'uso del sistema Moodle (Ob. 2 Esperienze dello studente)

Azioni da intraprendere:

Il Consiglio di CdS segnala l'esigenza di aumentare l'adozione della piattaforma Moodle da parte dei docenti e a tal fine offre di nuovo la disponibilità di alcuni docenti esperti di tenere alcune lezioni per facilitarne l'uso da parte dei colleghi. Diversi Corsi hanno già un sito web dedicato al CdS che viene aggiornato ed è collaudato da molti anni: in tali casi si decide di aprire comunque il corso nel web MOODLE inserendo il link al web già di riferimento del docente.

Obiettivo n. 5: Rapporto con le aziende e le istituzioni. (Ob.1 Accompagnamento Mondo del lavoro)

Creazione di una sezione dedicata al rapporto con le aziende e le istituzioni caratterizzanti (Assoenologi, Ordine degli Agronomi, Consorzi, Unione Italiana Vini, Accademia dei Georgofili, Accademia della Vite e del Vino)

Azioni da intraprendere:

Identificazione delle aziende, consorzi, istituzioni.

Reperimento dei link web e contatto di coordinamento con un referente nella Azienda, consorzio, ..)

Creazione della nicchia web dedicata all'interno del web ufficiale di CdS

Modalità, risorse, scadenze previste, responsabilità:

Riunione di coordinamento delle informazioni da reperire

Lavoro su web del CdS

Si prevede di inserire questo punto nel più generale completamento dell'aggiornamento del web per il periodo primaverile quando gli studenti delle scuole secondarie cominciano l'orientamento verso i Corsi universitari.

Modalità, risorse, scadenze previste, responsabilità:

Il Presidente del CdS convocherà il Comitato di indirizzo entro il mese di giugno del 2014.

QUADRO D4

Riesame annuale

Il GAV del CdS in preparazione del riesame annuale 2015 ha previsto di programmare i seguenti incontri:

Giugno 2014 esame dello sviluppo delle attività programmate come azioni correttive e primo esame dell'andamento della didattica.

Ottobre 2014 esame dello sviluppo delle attività programmate come azioni correttive e prima analisi dei dati statistici sull'opinione degli studenti e laureati

Gennaio 2015 incontri per la predisposizione del Riesame

QUADRO D5

Progettazione del CdS



Scheda Informazioni

Università	Università degli Studi di FIRENZE
Nome del corso	Viticoltura ed Enologia
Classe	L-25 - Scienze e tecnologie agrarie e forestali & L-26 - Scienze e tecnologie alimentari
Nome inglese	VITICULTURE AND OENOLOGY
Lingua in cui si tiene il corso	italiano
Eventuale indirizzo internet del corso di laurea	http://www.viticulturaenologia.unifi.it/mdswitch.html
Tasse	http://www.unifi.it/vp-6385-manifesto-degli-studi.html
Modalità di svolgimento	convenzionale

Referenti e Strutture

Presidente (o Referente o Coordinatore) del CdS	VIERI Marco
Organo Collegiale di gestione del corso di studio	Consiglio di corso di laurea
Struttura didattica di riferimento	Gestione dei Sistemi Agrari, Alimentari e Forestali - GESAAF
Altri dipartimenti	Scienze delle Produzioni Agroalimentari e dell'Ambiente - DISPAA

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 Battista	AGR/03	PA	1	Caratterizzante	1. VITICOLTURA GENERALE
3.	MENGHINI	Silvio	AGR/01	PO	1	Caratterizzante	1. MARKETING VITIVINICOLO
4.	MUGNAI	Laura	AGR/12	PA	1	Caratterizzante	1. PATOLOGIA VITICOLA

5.	PACINI	Gaio Cesare	AGR/02	RD	1	Caratterizzante	1. GESTIONE ECOLOGICA ED AGRONOMICA DEL VIGNETO
6.	DOMIZIO	Paola	AGR/15	RU	1	Caratterizzante	1. STABILIZZAZIONE E CONDIZIONAMENTO DEI VINI
7.	PICCHI	Monica	AGR/15	RU	1	Caratterizzante	1. ANALISI SENSORIALE DELLE UVE E DEI VINI
8.	VIERI	Marco	AGR/09	PO	1	Caratterizzante	1. INGEGNERIA DELLE 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
Pulignani	Gionata
Mattii	Giovanbattista
Mugnai	Laura
Rossi	Patrizia
Giuliani	Nicola

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

Sede del corso: - FIRENZE	
Organizzazione della didattica	semestrale
Modalità di svolgimento degli insegnamenti	Convenzionale
Data di inizio dell'attività didattica	22/09/2014
Utenza sostenibile	75

Eventuali Curriculum

Non sono previsti curricula



Altre Informazioni

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

Date

Data del DM di approvazione dell'ordinamento didattico	12/04/2012
Data del DR di emanazione dell'ordinamento didattico	11/05/2012
Data di approvazione della struttura didattica	07/02/2012
Data di approvazione del senato accademico/consiglio di amministrazione	08/02/2012
Data della 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 - Ordinamento Didattico

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.

Sintesi della relazione tecnica del nucleo di valutazione - Scheda SUA

Il CdS è la trasformazione dell'omonimo CdS preesistente, con un percorso di certificazione CRUI già avviato nel 2005-06 per un primo recepimento dei criteri del DM270. Il Comitato di Indirizzo di Facoltà ha espresso valutazioni positive sul placement dei laureati di questo CdS e formulato parere pienamente favorevole alla trasformazione qui proposta.

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

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

Motivazioni dell'istituzione del corso interclasse

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

Sintesi del parere del comitato regionale di coordinamento

Offerta didattica erogata

	coorte	CUIN	insegnamento	settori insegnamento	docente	settore docente	ore di didattica assistita
1	2012	101400377	ANALISI SENSORIALE DELLE UVE E DEI VINI	AGR/15	Docente di riferimento Monica PICCHI <i>Ricercatore</i> <i>Università degli Studi di FIRENZE</i>	AGR/15	48
2	2014	101403973	BIOLOGIA E FISILOGIA VEGETALE	BIO/03	Silvia SCHIFF <i>Ricercatore</i> <i>Università degli Studi di FIRENZE</i>	BIO/03	72
3	2014	101403974	CHIMICA GENERALE E INORGANICA	CHIM/03	Marco FRAGAI <i>Ricercatore</i> <i>Università degli Studi di FIRENZE</i>	CHIM/03	48
4	2014	101403975	CHIMICA ORGANICA	CHIM/06	Stefano MENICHETTI <i>Prof. Ia fascia</i> <i>Università degli Studi di FIRENZE</i>	CHIM/06	48
5	2013	101400385	ECONOMIA AZIENDALE (modulo di ECONOMIA E LEGISLAZIONE VITIVINICOLA)	AGR/01	Enrico MARONE <i>Prof. IIa fascia</i> <i>Università degli Studi di FIRENZE</i>	AGR/01	16
6	2013	101400385	ECONOMIA AZIENDALE (modulo di ECONOMIA E LEGISLAZIONE VITIVINICOLA)	AGR/01	Gabriele SCOZZAFAVA <i>Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-a L. 240/10)</i> <i>Università degli Studi di FIRENZE</i>	AGR/01	32
7	2013	101400387	ENTOMOLOGIA VITICOLA	AGR/11	Antonio BELCARI <i>Prof. Ia fascia</i> <i>Università degli Studi di FIRENZE</i>	AGR/11	48
8	2014	101403976	FISICA	FIS/03	MATTEO BURRESI <i>Docente a contratto</i>		48
9	2014	101403977	GESTIONE ECOLOGICA ED AGRONOMICA DEL	AGR/02	Docente di riferimento Gaio Cesare PACINI <i>Ricercatore a t.d.</i>	AGR/02	16

		VIGNETO			(art. 24 c.3-b L. 240/10) Università degli Studi di FIRENZE		
10	2014	101403977	GESTIONE ECOLOGICA ED AGRONOMICA DEL VIGNETO	AGR/02	Simone ORLANDINI Prof. Ia fascia Università degli Studi di FIRENZE	AGR/02	32
11	2012	101400378	IMPIANTISTICA ENOLOGICA	AGR/09	Alessandro PARENTI Prof. IIa fascia Università degli Studi di FIRENZE	AGR/09	48
12	2013	101400388	INGEGNERIA DELLE PRODUZIONEI VITICOLE	AGR/09	Docente di riferimento Marco VIERI Prof. Ia fascia Università degli Studi di FIRENZE	AGR/09	48
13	2013	101400389	LEGISLAZIONE VITIVINICOLA (modulo di ECONOMIA E LEGISLAZIONE VITIVINICOLA)	IUS/03	Nicola LUCIFERO Ricercatore Università degli Studi di FIRENZE	IUS/03	24
14	2012	101400379	MARKETING VITIVINICOLO	AGR/01	Docente di riferimento Silvio MENGHINI Prof. Ia fascia Università degli Studi di FIRENZE	AGR/01	24
15	2012	101400379	MARKETING VITIVINICOLO	AGR/01	Nicola MARINELLI Ricercatore Università degli Studi di FIRENZE	AGR/01	24
16	2014	101403978	MATEMATICA E LABORATORIO	MAT/05	Gabriele BIANCHI Prof. Ia fascia Università degli Studi di FIRENZE	MAT/05	72
17	2014	101403979	METODOLOGIE ANALITICHE IN ENOLOGIA	CHIM/01	MIRKO SEVERI Docente a contratto		48
18	2013	101400391	MICROBIOLOGIA GENERALE (modulo di MICROBIOLOGIA ENOLOGICA)	AGR/16	Lisa GRANCHI Prof. IIa fascia Università degli Studi di FIRENZE	AGR/16	8
19	2013	101400391	MICROBIOLOGIA GENERALE (modulo di	AGR/16	Carlo VITI Ricercatore	AGR/16	40

		MICROBIOLOGIA ENOLOGICA)		<i>Università degli Studi di FIRENZE</i>		
20	2013	101400392	MICROBIOLOGIA SPECIALE (modulo di MICROBIOLOGIA ENOLOGICA)	AGR/16	Lisa GRANCHI Prof. IIa fascia Università degli Studi di FIRENZE	AGR/16 48
21	2012	101400380	PATOLOGIA VITICOLA	AGR/12	Docente di riferimento Laura MUGNAI Prof. IIa fascia Università degli Studi di FIRENZE	AGR/12 56
22	2012	101400380	PATOLOGIA VITICOLA	AGR/12	Aniello SCALA Prof. Ia fascia Università degli Studi di FIRENZE	AGR/12 16
23	2013	101400393	PROCESSI ENOLOGICI	AGR/15	Docente di riferimento Giovanna FIA Ricercatore Università degli Studi di FIRENZE	AGR/15 72
24	2012	101400382	STABILIZZAZIONE E CONDIZIONAMENTO DEI VINI	AGR/15	Docente di riferimento Paola DOMIZIO Ricercatore Università degli Studi di FIRENZE	AGR/15 72
25	2012	101400383	TECNICA VITICOLA	AGR/03	Enrico RINALDELLI Prof. IIa fascia Università degli Studi di FIRENZE	AGR/03 48
26	2013	101400394	VITICOLTURA GENERALE	AGR/03	Docente di riferimento Giovan Battista MATTII Prof. IIa fascia Università degli Studi di FIRENZE	AGR/03 88
27	2013	101400394	VITICOLTURA GENERALE	AGR/03	Elisa AZZARELLO Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-a L. 240/10) Università degli Studi di FIRENZE	AGR/03 8

ore totali 1152

Offerta didattica programmata

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 <i>MATEMATICA E LABORATORIO (1 anno) - 9 CFU</i>	15	cfu min 8	Matematiche, fisiche, informatiche e statistiche	MAT/05 Analisi matematica <i>MATEMATICA E LABORATORIO (1 anno) - 9 CFU</i>	15	cfu min 8
	FIS/03 Fisica della materia <i>FISICA (1 anno) - 6 CFU</i>				FIS/03 Fisica della materia <i>FISICA (1 anno) - 6 CFU</i>		
	CHIM/06 Chimica organica <i>CHIMICA ORGANICA (1 anno) - 6 CFU</i>				CHIM/06 Chimica organica <i>CHIMICA ORGANICA (1 anno) - 6 CFU</i>		
Discipline chimiche	CHIM/03 Chimica generale ed inorganica <i>CHIMICA GENERALE E INORGANICA (1 anno) - 6 CFU</i>	12	cfu min 8	Discipline chimiche	CHIM/03 Chimica generale ed inorganica <i>CHIMICA GENERALE E INORGANICA (1 anno) - 6 CFU</i>	12	cfu min 8
Discipline biologiche	BIO/03 Botanica ambientale e applicata <i>BIOLOGIA E FISIOLOGIA VEGETALE (1 anno) - 9 CFU</i>	9	cfu min 8	Discipline biologiche	BIO/03 Botanica ambientale e applicata <i>BIOLOGIA E FISIOLOGIA VEGETALE (1 anno) - 9 CFU</i>	9	cfu min 8
Minimo di crediti riservati dall'ateneo: - minimo da D.M. 30				Minimo di crediti riservati dall'ateneo: - minimo da D.M. 30			
Totale per la classe		36	30 - 54	Totale per la classe		36	30 - 54

Attività caratterizzanti

L-25 Scienze e tecnologie agrarie e forestali

L-26 Scienze e tecnologie alimentari

ambito disciplinare	settore	CFU	CFU Rad	ambito disciplinare	settore	CFU	CFU Rad
Discipline economiche estimative e giuridiche.	AGR/01 Economia ed estimo rurale <i>ECONOMIA AZIENDALE (2 anno) - 6 CFU</i>	12	9 - 21	Discipline della tecnologia alimentare	AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari <i>PROCESSI ENOLOGICI (2 anno) - 9 CFU</i>	48	39 - 63 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 <i>VITICOLTURA GENERALE (2 anno) - 12 CFU</i>	24	15 - 30	<i>INGEGNERIA DELLE PRODUZIONI VITICOLE (2 anno) - 6 CFU</i>	48	39 - 63 cfu min 30	
	<i>TECNICA VITICOLA (3 anno) - 6 CFU</i>			<i>IMPIANTISTICA ENOLOGICA (3 anno) - 6 CFU</i>			
Discipline della difesa	AGR/02 Agronomia e coltivazioni erbacee <i>GESTIONE ECOLOGICA ED AGRONOMICA DEL VIGNETO (1 anno) - 6 CFU</i>	15	6 - 21	Discipline della sicurezza e della valutazione degli alimenti	AGR/03 Arboricoltura generale e coltivazioni arboree <i>VITICOLTURA GENERALE (2 anno) - 12 CFU</i>	21	21 - 30 cfu min 20
	AGR/12 Patologia vegetale <i>PATOLOGIA VITICOLA (3 anno) - 9 CFU</i>				<i>CHIM/01 Chimica analitica METODOLOGIE ANALITICHE IN ENOLOGIA (1 anno) - 6 CFU</i>		
	AGR/11 Entomologia generale e applicata <i>ENTOMOLOGIA VITICOLA (2 anno) - 6 CFU</i>				<i>AGR/12 Patologia vegetale PATOLOGIA VITICOLA (3 anno) - 9 CFU</i>		
	AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari <i>PROCESSI ENOLOGICI (2 anno) - 9 CFU</i> <i>ANALISI</i>				<i>AGR/11 Entomologia generale e applicata ENTOMOLOGIA VITICOLA (2 anno) - 6 CFU</i>		

	<i>SENSORIALE DELLE UVE E DEI VINI (3 anno) - 6 CFU</i>				AGR/01 Economia ed estimo rurale		
Discipline dell'ingegneria agraria, forestale e della rappresentazione	<i>STABILIZZAZIONE E CONDIZIONAMENTO DEI VINI (3 anno) - 9 CFU</i>	36	21 - 39	Discipline economiche e giuridiche	<i>ECONOMIA AZIENDALE (2 anno) - 6 CFU</i>	9 - 21	
	AGR/09 Meccanica agraria				<i>ECONOMIA E LEGISLAZIONE VITIVINICOLA (2 anno) - 9 CFU</i>	12	cfu min 8
	<i>INGEGNERIA DELLE PRODUZIONI VITICOLE (2 anno) - 6 CFU</i>				<i>MARKETING VITIVINICOLO (3 anno) - 6 CFU</i>		
	<i>IMPIANTISTICA ENOLOGICA (3 anno) - 6 CFU</i>				Minimo di crediti riservati dall'ateneo: 69 minimo da D.M. 60		
				Totale per la classe		81	69 - 114
Minimo di crediti riservati dall'ateneo: 60 minimo da D.M. 60							
Totale per la classe		87	60 - 111				

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	117	100 - 130
BIO/03- Botanica ambientale e applicata		
CHIM/03- Chimica generale ed inorganica		
CHIM/06- Chimica organica		
FIS/03- Fisica della materia		
MAT/05- Analisi matematica		
Totale Attività Comuni	117	100 - 130

Attività affini	settore	CFU Ins	CFU Off	CFU Rad
	AGR/02 Agronomia e coltivazioni erbacee			
	AGR/03 Arboricoltura generale e coltivazioni arboree			
	AGR/16 Microbiologia agraria			
	<i>MICROBIOLOGIA ENOLOGICA (2 anno) - 12 CFU</i>			

	<i>MICROBIOLOGIA GENERALE (2 anno) - 6 CFU</i>			
Attività formative affini o integrative	<i>MICROBIOLOGIA SPECIALE (2 anno) - 6 CFU</i>	42	21	18 - 27 min 18
	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>			
Totale attività Affini			21	18 - 27
Altre attività			CFU	CFU Rad
A scelta dello studente			12	12 - 18
Per la prova finale e la lingua straniera (art. 10, comma 5, lettera c)	Per la prova finale		6	6 - 9
	Per la conoscenza di almeno una lingua straniera		6	6 - 6
	Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. c -			
	Ulteriori conoscenze linguistiche		0	0 - 3
	Abilità informatiche e telematiche		0	0 - 3
Ulteriori attività formative (art. 10, comma 5, lettera d)	Tirocini formativi e di orientamento		12	9 - 15
	Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro		-	-
	Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. d			
Per stages e tirocini presso imprese, enti pubblici o privati, ordini professionali			-	0 - 6
Totale Altre Attività			36	33 - 60
CFU totali per il conseguimento del titolo 180				
CFU totali inseriti	180 110 - 320			



Comunicazioni dell'ateneo al CUN

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
---------------------	---------	-----

FIS/01 Fisica sperimentale
FIS/02 Fisica teorica modelli e
metodi matematici
FIS/03 Fisica della materia
FIS/04 Fisica nucleare e
subnucleare

ambito disciplinare	settore	CFU
---------------------	---------	-----

FIS/01 Fisica sperimentale
FIS/02 Fisica teorica modelli e
metodi matematici
FIS/03 Fisica della materia
FIS/04 Fisica nucleare e
subnucleare

Matematiche, fisiche, informatiche e statistiche	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)	12 -		FIS/07 Fisica applicata (a beni culturali, ambientali, biologia e medicina)	12 -
	FIS/08 Didattica e storia della fisica	21	Matematiche, fisiche, informatiche e statistiche	FIS/08 Didattica e storia della fisica	21
	INF/01 Informatica	cfu		INF/01 Informatica	cfu
	ING-INF/05 Sistemi di elaborazione delle informazioni	min		ING-INF/05 Sistemi di elaborazione delle informazioni	min
	MAT/01 Logica matematica	8		MAT/01 Logica matematica	8
	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 Probabilita' e statistica matematica			MAT/06 Probabilita' e statistica matematica		
MAT/07 Fisica matematica			MAT/07 Fisica matematica		
MAT/08 Analisi numerica			MAT/08 Analisi numerica		
MAT/09 Ricerca operativa			MAT/09 Ricerca operativa		
SECS-S/01 Statistica			SECS-S/01 Statistica		
Discipline chimiche		9 -		CHIM/01 Chimica analitica	9 -
	CHIM/03 Chimica generale ed inorganica	18		CHIM/02 Chimica fisica	18
	CHIM/06 Chimica organica	cfu	Discipline chimiche	CHIM/03 Chimica generale ed inorganica	cfu
		min		CHIM/06 Chimica organica	min
		8		8	
Discipline biologiche	AGR/07 Genetica agraria			BIO/01 Botanica generale	
	BIO/01 Botanica generale	9 -		BIO/02 Botanica sistematica	
	BIO/02 Botanica sistematica	15		BIO/03 Botanica ambientale e applicata	9 -
	BIO/03 Botanica ambientale e applicata	cfu	Discipline biologiche	BIO/04 Fisiologia vegetale	15
	BIO/04 Fisiologia vegetale	min		BIO/05 Zoologia	cfu
	BIO/05 Zoologia	8		BIO/10 Biochimica	min
	BIO/13 Biologia applicata			BIO/11 Biologia molecolare	8
			BIO/13 Biologia applicata		
Minimo di crediti riservati dall'ateneo minimo da D.M. 30:			Minimo di crediti riservati dall'ateneo minimo da D.M. 30:		
Totale per la classe 30 - 54			Totale per la classe 30 - 54		

L-26 Scienze e tecnologie alimentari

L-25 Scienze e tecnologie agrarie e forestali

ambito disciplinare	settore	CFU		settore	CFU
Discipline economiche estimative e giuridiche.	AGR/01 Economia ed estimo rurale	9 - 21	Discipline della tecnologia alimentare	AGR/02 Agronomia e coltivazioni erbacee	39 - 63
	IUS/03 Diritto agrario			AGR/03 Arboricoltura generale e coltivazioni arboree	
Discipline della produzione vegetale	IUS/14 Diritto dell'unione europea	15 - 30		AGR/09 Meccanica agraria	cfu min 30
	SECS-P/08 Economia e gestione delle imprese			AGR/13 Chimica agraria	
Discipline forestali ed ambientali	AGR/02 Agronomia e coltivazioni erbacee			AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari	
	AGR/03 Arboricoltura generale e coltivazioni arboree			AGR/16 Microbiologia agraria	
Discipline della difesa	AGR/04 Orticoltura e floricoltura	6 - 21	Discipline della sicurezza e della valutazione degli alimenti	AGR/17 Zootecnia generale e miglioramento genetico	21 - 30
	AGR/07 Genetica agraria			AGR/18 Nutrizione e alimentazione animale	
Discipline delle scienze animali	AGR/13 Chimica agraria			AGR/19 Zootecnia speciale	cfu min 20
	AGR/16 Microbiologia agraria			AGR/07 Genetica agraria	
	AGR/11 Entomologia generale e applicata			AGR/11 Chimica e biotecnologia delle fermentazioni	
	AGR/12 Patologia vegetale			ING-IND/10 Fisica tecnica industriale	
	VET/05 Malattie infettive degli animali domestici			ING-IND/11 Fisica tecnica ambientale	
	VET/06 Parassitologia e malattie parassitarie degli animali			ING-IND/22 Scienza e tecnologia dei materiali	
				MED/42 Igiene generale e applicata	
	AGR/08 Idraulica agraria e sistemazioni idraulico-forestali			MED/49 Scienze tecniche dietetiche applicate	
				VET/01 Anatomia degli	

Discipline dell'ingegneria agraria, forestale e della rappresentazione	AGR/09 Meccanica agraria	21 - 39		animali domestici	
	AGR/10 Costruzioni rurali e territorio agroforestale			VET/04 Ispezione degli alimenti di origine animale	
Discipline delle tecnologie del legno	AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari	-	Discipline economiche e giuridiche	AGR/01 Economia ed estimo rurale	
	ICAR/06 Topografia e cartografia			IUS/03 Diritto agrario	
Minimo di crediti riservati dall'ateneo minimo da D.M. 60:	ICAR/15 Architettura del paesaggio	60		IUS/14 Diritto dell'unione europea	9 -
				SECS-P/01 Economia politica	21
Totale per la classe		60 - 111		SECS-P/08 Economia e gestione delle imprese	cfu min 8
				SECS-P/10 Organizzazione aziendale	
				Minimo di crediti riservati dall'ateneo minimo da D.M. 60:	69
				Totale per la classe	69 - 114

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

Attività affini

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			
Totale Attività Affini		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	6	9
Per la prova finale		

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

Riepilogo CFU

CFU totali per il conseguimento del titolo	180
Range CFU totali del corso	110 - 320