



## Informazioni generali sul Corso di Studi

|   |   |
|---|---|
| <b>Università</b>                                       | Università degli Studi di FIRENZE   |
| <b>Nome del corso</b>                                   | Viticultura ed Enologia ( <i>IdSua:1523849</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.viticulturaenologia.unifi.it/mdswitch.html">http://www.viticulturaenologia.unifi.it/mdswitch.html</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> |
| <b>Modalità di svolgimento</b>                          | convenzionale   |

## 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</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. | SCHIFF   | Silvia          | BIO/03  | RU        | 1    | Base            |
| 2. | VIERI    | Marco           | AGR/09  | PO        | 1    | Caratterizzante |
| 3. | DOMIZIO  | Paola           | AGR/15  | RU        | 1    | Caratterizzante |
| 4. | FIA      | Giovanna        | AGR/15  | RU        | 1    | Caratterizzante |
| 5. | MARONE   | Enrico          | AGR/01  | PA        | 1    | Caratterizzante |
| 6. | MATTII   | Giovan Battista | AGR/03  | PA        | 1    | Caratterizzante |
| 7. | MENGHINI | Silvio          | AGR/01  | PO        | 1    | Caratterizzante |

|                                |        |        |   |    |   |                 |
|--------------------------------|--------|--------|---|----|---|-----------------|
| 8.                             | MUGNAI | Laura  | AGR/12  | PA | 1 | Caratterizzante |
| 9.                             | PICCHI | Monica | AGR/15  | RU | 1 | Caratterizzante |
| <b>Rappresentanti Studenti</b> |        |        | ANTONUCCIO TITO <a href="mailto:tito.antonuccio@stud.unifi.it">tito.antonuccio@stud.unifi.it</a><br>JANNECE ALESSANDRO <a href="mailto:alessandro.jannece@stud.unifi.it">alessandro.jannece@stud.unifi.it</a><br>NARDI MARCO <a href="mailto:marco.nardi@stud.unifi.it">marco.nardi@stud.unifi.it</a> |    |   |                 |
| <b>Gruppo di gestione AQ</b>   |        |        | Giovanna Fia<br>Nicola Giuliani<br>Lisa Granchi<br>Giovannbattista Mattii<br>Laura Mugnai<br>Gionata Pulignani<br>Patrizia Rossi<br>Silvia Schiff<br>Marco Vieri  |    |   |                 |
| <b>Tutor</b>                   |        |        | Monica PICCHI<br>Giovann Battista MATTII<br>Marco FRAGAI  |    |   |                 |

## 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>

15/04/2014



## 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.

|                                  |   |
|----------------------------------|---|
| <b>Autonomia di giudizio</b>     | <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>   |
| <b>Abilità comunicative</b>      | <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> |
| <b>Capacità di apprendimento</b> | <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"> <li>-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.</li> </ul> <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-239-calendario-sessioni-di-laurea-a-a-2014-15.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<br>BIO/03   | Anno di corso 1 | BIOLOGIA E FISIOLOGIA VEGETALE <a href="#">link</a>   | SCHIFF SILVIA<br><a href="#">CV</a>       | RU    | 9       | 72  |                                  |
| 2.  | CHIM/03<br>CHIM/03 | Anno di corso 1 | CHIMICA GENERALE E INORGANICA <a href="#">link</a>  | FRAGAI MARCO<br><a href="#">CV</a>        | RU    | 6       | 48  |                                  |
| 3.  | CHIM/06<br>CHIM/06 | Anno di corso 1 | CHIMICA ORGANICA <a href="#">link</a>   | MENICHETTI STEFANO<br><a href="#">CV</a>  | PO    | 6       | 48  |                                  |
| 4.  | FIS/03<br>FIS/03   | Anno di corso 1 | FISICA <a href="#">link</a>   | MACCIONI ANDREA                           |       | 6       | 48  |                                  |
| 5.  | AGR/02<br>AGR/02   | Anno di corso 1 | GESTIONE ECOLOGICA ED AGRONOMICA DEL VIGNETO <a href="#">link</a>                                 | ORLANDINI SIMONE<br><a href="#">CV</a>    | PO    | 6       | 48  |                                  |
| 6.  | MAT/05<br>MAT/05   | Anno di corso 1 | MATEMATICA E LABORATORIO <a href="#">link</a>   | BIANCHI GABRIELE<br><a href="#">CV</a>    | PO    | 9       | 72  |                                  |
| 7.  | CHIM/01<br>CHIM/01 | Anno di corso 1 | METODOLOGIE ANALITICHE IN ENOLOGIA <a href="#">link</a>   | SEVERI MIRKO<br><a href="#">CV</a>        |       | 6       | 48  |                                  |
| 8.  | AGR/01<br>AGR/01   | Anno di corso 2 | ECONOMIA AZIENDALE ( <i>modulo di ECONOMIA E LEGISLAZIONE VITIVINICOLA</i> ) <a href="#">link</a> | SCOZZAFAVA GABRIELE<br><a href="#">CV</a> | RD    | 6       | 48  |                                  |
| 9.  | AGR/11<br>AGR/11   | Anno di corso 2 | ENTOMOLOGIA VITICOLA <a href="#">link</a>   | ROSI MARZIA CRISTIANA                     | RU    | 6       | 48  |                                  |
| 10. | AGR/09<br>AGR/09   | Anno di corso 2 | INGEGNERIA DELLE PRODUZIONI VITICOLE <a href="#">link</a>   | VIERI MARCO<br><a href="#">CV</a>         | PO    | 6       | 48  |                                  |
|     |                    | Anno            | LEGISLAZIONE VITIVINICOLA ( <i>modulo di</i>  |   |       |         |     |                                  |

|     |                  |                       |  |   |    |    |    |
|-----|------------------|-----------------------|--|---|----|----|----|
| 11. | IUS/03<br>IUS/03 | di<br>corso 2         | <i>ECONOMIA E LEGISLAZIONE<br/>VITIVINICOLA</i> <a href="#">link</a>                         | LUCIFERO<br>NICOLA <a href="#">CV</a>           | RU | 3  | 24 |
| 12. | AGR/16<br>AGR/16 | Anno<br>di<br>corso 2 | MICROBIOLOGIA GENERALE ( <i>modulo di<br/>MICROBIOLOGIA ENOLOGICA</i> ) <a href="#">link</a> | GRANCHI LISA<br><a href="#">CV</a>              | PA | 6  | 8  |
| 13. | AGR/16<br>AGR/16 | Anno<br>di<br>corso 2 | MICROBIOLOGIA GENERALE ( <i>modulo di<br/>MICROBIOLOGIA ENOLOGICA</i> ) <a href="#">link</a> | VITI CARLO <a href="#">CV</a>                   | PA | 6  | 40 |
| 14. | AGR/16<br>AGR/16 | Anno<br>di<br>corso 2 | MICROBIOLOGIA SPECIALE ( <i>modulo di<br/>MICROBIOLOGIA ENOLOGICA</i> ) <a href="#">link</a> | GRANCHI LISA<br><a href="#">CV</a>              | PA | 6  | 48 |
| 15. | AGR/15<br>AGR/15 | Anno<br>di<br>corso 2 | PROCESSI ENOLOGICI <a href="#">link</a>  | FIA GIOVANNA<br><a href="#">CV</a>              | RU | 9  | 72 |
| 16. | AGR/03<br>AGR/03 | Anno<br>di<br>corso 2 | VITICOLTURA GENERALE <a href="#">link</a>  | MATTII<br>GIOVAN<br>BATTISTA <a href="#">CV</a> | PA | 12 | 96 |
| 17. | AGR/15<br>AGR/15 | Anno<br>di<br>corso 3 | ANALISI SENSORIALE DELLE UVE E DEI<br>VINI <a href="#">link</a>                              | PICCHI<br>MONICA <a href="#">CV</a>             | RU | 6  | 48 |
| 18. | AGR/09<br>AGR/09 | Anno<br>di<br>corso 3 | IMPIANTISTICA ENOLOGICA <a href="#">link</a>   | MASELLA<br>PIERNICOLA                           |    | 6  | 24 |
| 19. | AGR/09<br>AGR/09 | Anno<br>di<br>corso 3 | IMPIANTISTICA ENOLOGICA <a href="#">link</a>   | PARENTI<br>ALESSANDRO<br><a href="#">CV</a>     | PA | 6  | 24 |
| 20. | AGR/01<br>AGR/01 | Anno<br>di<br>corso 3 | MARKETING VITIVINICOLO <a href="#">link</a>  | MENGHINI<br>SILVIO <a href="#">CV</a>           | PO | 6  | 48 |
| 21. | AGR/12<br>AGR/12 | Anno<br>di<br>corso 3 | PATOLOGIA VITICOLA <a href="#">link</a>  | MUGNAI<br>LAURA <a href="#">CV</a>              | PA | 9  | 48 |
| 22. | AGR/12<br>AGR/12 | Anno<br>di<br>corso 3 | PATOLOGIA VITICOLA <a href="#">link</a>  | RAGAZZI<br>ALESSANDRO<br><a href="#">CV</a>     | PO | 9  | 24 |
| 23. | AGR/15<br>AGR/15 | Anno<br>di<br>corso 3 | STABILIZZAZIONE E<br>CONDIZIONAMENTO DEI VINI <a href="#">link</a>                           | CANUTI<br>VALENTINA                             |    | 9  | 32 |
| 24. | AGR/15<br>AGR/15 | Anno<br>di<br>corso 3 | STABILIZZAZIONE E<br>CONDIZIONAMENTO DEI VINI <a href="#">link</a>                           | DOMIZIO<br>PAOLA <a href="#">CV</a>             | RU | 9  | 40 |
| 25. | AGR/03<br>AGR/03 | Anno<br>di<br>corso 3 | TECNICA VITICOLA <a href="#">link</a>  | RINALDELLI<br>ENRICO <a href="#">CV</a>         | 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

16/04/2015

Le attività di orientamento presso l'Ateneo di Firenze sono in parte organizzate a livello centrale (Ateneo) e in parte autonomamente, da ciascuna delle Scuole dell'Ateneo. Tutte le attività sono volte a promuovere negli studenti scelte consapevoli per un proprio progetto di vita e di studio; a favorire il passaggio degli studenti all'Università; a minimizzare la dispersione. Al riguardo si veda il link di seguito riportato:

([http://www.unifi.it/upload/sub/studenti/orientamento/1314/rend\\_orientamento\\_ingresso\\_13\\_14.pdf](http://www.unifi.it/upload/sub/studenti/orientamento/1314/rend_orientamento_ingresso_13_14.pdf)).

A livello periferico i Delegati all'orientamento delle Scuole si occupano sia di seguire e partecipare ai progetti di Ateneo sia di organizzare vari momenti informativi di presentazione della offerta formativa. Ad es., per quanto riguarda l'Open Day della Scuola di Agraria viene favorito, in occasione di questo importante appuntamento, l'incontro degli studenti con professionisti o comunque con soggetti esperti di un particolare settore delle Scienze Agrarie. Si svolge solitamente verso la fine di Febbraio ed è organizzato dal delegato della Scuola all'orientamento con la collaborazione del personale della Scuola e degli studenti tutor. C'è poi un ulteriore incontro, verso la fine dell'estate, con gli studenti ancora indecisi e che desiderano formulare le ultime domande al

delegato all'orientamento della Scuola.

La progettazione e organizzazione delle attività di orientamento in entrata di Ateneo è affidata al Delegato del Rettore per l'orientamento in entrata che si avvale della consulenza scientifica di un esperto di orientamento e career counseling, del coordinamento dei Delegati all'orientamento delle single Scuole di Ateneo, del supporto amministrativo dell'Ufficio Orientamento, mobilità Internazionale e Servizi agli Studenti dell'Area Didattica e Servizi agli Studenti e del supporto dell'Area della comunicazione.

L'Ateneo principalmente si rivolge alle classi IV e V della Scuola Secondaria di secondo grado ed in collaborazione con l'Ufficio Scolastico Regionale per la Toscana (USRT) ha sviluppato il Progetto Scuola - Università di Firenze in Continuità. A tale Progetto ad oggi hanno aderito 37 scuole secondarie di secondo grado Toscane; questo ha permesso di creare una rete di docenti della scuola referenti per l'orientamento con cui il delegato di Ateneo interagisce per l'attuazione e il monitoraggio di nuove attività funzionali al passaggio consapevole degli studenti agli studi universitari che principalmente riguardano:

esperienza di momenti significativi di vita universitaria;

autovalutazione delle proprie conoscenze;

conoscenza delle competenze maturate al termine del corso di studi.

La collaborazione con l'USRT, attiva da settembre 2011, ha permesso, oltre che di organizzare momenti condivisi di raccordo con le scuole, di progettare percorsi condivisi di orientamento e di stipulare un protocollo d'Intesa tra Università di Firenze, Università di Pisa, Università di Siena e USRT rivolto all'ampliamento e consolidamento della dimensione orientativa delle azioni svolte dai singoli soggetti; alla facilitazione della comunicazione tra Università e Scuole e della diffusione delle azioni di orientamento sviluppate da ciascuna Università.

Il calendario annuale delle attività di orientamento in entrata è contenuto in una apposita pubblicazione resa disponibile in formato elettronico su web e distribuita alle scuole toscane in forma cartacea. La pubblicazione per l'a.a. 2014-15 è giunta alla sua IV edizione.

E' stata creata una rete con circa 40 scuole toscane che permette un continuo scambio di informazioni e idee tra l'Ateneo e le scuole secondarie toscane ed è stata creata una casella mail ([orientatest@adm.unifi.it](mailto:orientatest@adm.unifi.it)) allo scopo di fornire agli insegnanti il supporto in problematiche inerenti l'orientamento universitario e di accogliere richieste e segnalazioni.

In collaborazione con USRT è stato sviluppato un test di orientamento di Ateneo rivolto agli studenti del penultimo anno della Scuola secondaria di secondo grado. Il test ha previsto una sezione disciplinare ed una motivazionale (relativa agli atteggiamenti, al metodo di studio e alle credenze funzionali) ed è stato somministrato complessivamente a 5.660 studenti delle classi quarte di 40 scuole secondarie di secondo grado partecipanti nel periodo Aprile-Maggio degli anni 2012, 2013 e 2014. Il test prevede 10 sezioni disciplinari per un totale di 60 quesiti e una macro sezione di tipo motivazionale. Sulla base dei risultati ottenuti negli ultimi tre anni con la somministrazione del test di orientamento di Ateneo è stato attivato in collaborazione con USRT un percorso denominato DIALOGARE che prevede un confronto sulle discipline scientifiche (biologia, chimica, matematica, fisica) tra docenti universitari e docenti di scuole secondarie. E' stato creato un tavolo di lavoro a cui partecipano docenti UNIFI e docenti delle scuole secondarie coinvolte oltre ad USRT. I docenti UNIFI hanno formulato 30 domande a risposta multipla per ciascuna disciplina coinvolta. Le domande sono state consegnate alle scuole partecipanti al tavolo di lavoro e condivise anche con altre scuole che ne hanno fatto richiesta. Il progetto sta proseguendo con la somministrazione nelle scuole da parte dei docenti delle discipline implicate delle domande preparate in modo da poter evidenziare e discutere delle eventuali difficoltà incontrate. I risultati saranno discussi a fine febbraio 2015 e quindi in accordo al Prorettore alla Didattica comunicati a Presidenti delle scuole e dei Corsi di studio che prevedono nei loro test di accesso la verifica di conoscenze in queste discipline.

Sulla base del protocollo d'intesa stipulato con USR è stato attivato dalla primavera 2013 il percorso di alternanza che prevede la frequenza a lezioni universitarie o la frequenza di laboratori di ricerca. Tale percorso è attivo in via sperimentale ed il primo riesame è previsto per giugno 2015 (Sono attive al momento convenzioni con più di 20 scuole toscane, principalmente della provincia di Firenze).

Relativamente alla Scuola di Agraria è stata anche creata la Rete regionale della conoscenza, dell'istruzione e dell'innovazione in agricoltura (una rete che riunisce molti dei soggetti operanti in Toscana nel settore dell'agricoltura e dell'alimentare) allo scopo di instaurare un canale stabile e concreto di consultazione del mondo della produzione, dei servizi e delle professioni anche a fini di orientamento in ingresso e in uscita.

Le attività di orientamento organizzate a livello di Ateneo e di Scuola si possono così riassumere:

**Open day** Le singole scuole di Ateneo organizzano momenti di presentazione della propria offerta didattica. Tali momenti sono di norma svolti nella sede didattica dei corsi di studio per favorire il contatto anticipato anche con l'ambiente di studio (partecipanti ad evento da 300 a 1500).

**Un giorno all'Università - All'interno del Rettorato** ogni anno nella primavera viene presentata l'offerta formativa dell'Ateneo per il successivo anno accademico e sono tenute lezioni da parte di docenti universitari inerenti il campo di studio delle diverse aree disciplinari presenti all'interno dei percorsi di studio. Attraverso stand sono presentati i vari servizi offerti dall'Ateneo fiorentino. A tale evento partecipano studenti e docenti provenienti da tutta la Toscana (circa 2000 presenze ad anno)

**Orientamento alle Oblate** L'iniziativa promossa in collaborazione con il Comune di Firenze prevede nel periodo autunnale un ciclo di 6 incontri presso la Biblioteca delle Oblate. Gli incontri sono suddivisi per aree disciplinari e sono focalizzati sulle esperienze di neolaureati che stanno affrontando il mondo del lavoro e che ne discutono con gli studenti delle scuole secondarie moderati dai Delegati all'Orientamento dell'Università e della Scuola (partecipanti circa 250 ad incontro).

**IO studio a Firenze** L'evento promosso in collaborazione con il Comune di Firenze si svolge presso il Caffè letterario Le Murate e consiste in una serata estiva (mese di luglio) in cui le future matricole incontrano i Delegati all'orientamento dell'Università di Firenze per ultimi dubbi, chiarimenti e scelta (partecipanti circa 500 ad anno)

**Valore DU Donna Università** Si tratta di un percorso di orientamento alla scelta universitaria finalizzato a valorizzare le differenze di cui ciascun genere è portatore con il fine di raggiungere obiettivi di pari opportunità e facilitare una scelta universitaria libera da stereotipi di genere. L'azione è svolta in collaborazione con Valore D. Gli incontri prevedono testimonianze femminili aziendali che permettono di rendere più vicino il mondo del lavoro alle studentesse. GE ha inoltre offerto, previo colloquio di selezione, la possibilità a circa 30 studentesse partecipanti di svolgere stage settimanali nella propria azienda. (circa 100 studentesse partecipanti; imprese coinvolte: GE, Novartis, Telecom, Banca Intesa, Vodafone, IKEA, KPMG, Chopard, ENI).

**Progetto TUO Regione Toscana - L'Università di Firenze** partecipa al progetto TUO (Toscana Università Orientamento) della Regione Toscana che prevede a fine luglio una settimana di orientamento presso strutture dell'Azienda Regionale per il diritto allo studio. Durante tutta la settimana sono tenuti da docenti universitari o rappresentanti del mondo del lavoro degli incontri seminari. L'evento è condiviso con gli Atenei di Pisa e Siena, con La Scuola Normale Superiore di Pisa e la Scuola Superiore Sant'Anna di Pisa. E' prevista la presentazione degli Atenei presso la propria sede e presso le altre sedi (circa 150 studenti per anno).

**Firenze cum laude** L'evento, dedicato alle matricole per favorire il processo di accoglienza e quindi d'inserimento nel contesto della vita universitaria fiorentina, si svolge nel mese di ottobre ed è organizzato in collaborazione con il Comune di Firenze presso Palazzo Vecchio. Firenze cum laude rappresenta un momento di ulteriore orientamento degli studenti e vede il saluto del Sindaco e del Rettore e quindi una Lectio Magistralis tenuta da un Docente dell'Ateneo. Gli studenti nella giornata possono prendere contatto con tutto ciò che è offerto loro dall'Ateneo e dal comune di Firenze ed ampio spazio è dedicato al colloquio con le matricole.

Con l'obiettivo di far crescere le competenze orientative e favorire la nascita di una comunità orientante vengono organizzati vari momenti di formazione tenuti da esperti di orientamento e career counseling.

Corsi di formazione per delegati all'orientamento di Ateneo

Corsi di formazione per le funzioni strumentali per l'orientamento nelle scuole secondarie di secondo grado

Seminari per genitori e insegnanti

Seminari per studenti

Colloqui di orientamento

Per poter intraprendere azioni correttive, viene distribuito agli immatricolati nel primo o secondo semestre un questionario relativo alle attività di orientamento intraprese nell'a.a. precedente. L'elaborazione dei risultati è disponibile on line.

Il test di autovalutazione per l'Accesso alla Scuola di Agraria consiste nel rispondere, in due ore, ad un quiz a risposta multipla costituito da 40 domande, 10 di matematica, 10 di logica, 10 di Fisica e 10 di cultura scientifica. La principale finalità della verifica del test è, come dettato dalla legge, quella di verificare attraverso i risultati delle prove, se lo studente ha la preparazione di base sufficiente per affrontare un Corso di Studio a vocazione scientifica quali quelli offerti dalla Scuola di Agraria e, in caso di lacune evidenziate dal test, avviare lo studente (che decide comunque liberamente di confermare la sua scelta) verso corsi di recupero.

Il progetto di Alternanza ScuolaUniversità permette agli studenti, i quali vengono inseriti per un breve periodo di tempo in un contesto universitario, di autovalutare la propria preparazione e di prendere contatto, sia pure superficialmente, con la vita universitaria.

Link inserito: <http://www.unifi.it/vp-2695-orientamento.html>

QUADRO B5

Orientamento e tutorato in itinere

12/05/2015

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.

Dall'anno accademico 2014/2015 i Corsi di Studio della Scuola si avvalgono dei tutor didattici previsti dal progetto presentato dall'Ateneo nell'ambito della programmazione nazionale delle Università per il triennio 2013-2015 e finanziato dal MIUR.

I tutor didattici destinati all'orientamento in itinere (271 per tutto l'Ateneo) sono stati selezionati con bando di Ateneo rivolto a studenti magistrali e dottorandi e sono impegnati all'interno delle lauree triennali in attività volte a contrastare la dispersione studentesca e a favorire il regolare percorso formativo da parte degli studenti.

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 Career Counseling and life Designing visibile all'indirizzo:  
<http://www.unifi.it/vp-8311-servizio-di-career-counseling-e-life-designing.html>
- <http://www.unifi.it/vp-7470-orientamento-al-lavoro-e-job-placement.html>

QUADRO B5

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

16/04/2015



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>

QUADRO B5

Assistenza e accordi per la mobilità internazionale degli studenti

17/04/2015

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 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>

Link alla pagina di Ateneo: <http://www.unifi.it/vp-7464-mobilita-internazionale.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/upload/sub/studenti/erasmusplus/1516/studio\\_flussi\\_140415.pdf](http://www.unifi.it/upload/sub/studenti/erasmusplus/1516/studio_flussi_140415.pdf)

Atenei in convenzione per programmi di mobilità internazionale

*Nessun Ateneo*

QUADRO B5

Accompagnamento al lavoro

Responsabile accademico di Ateneo Prof.ssa Paola Lucarelli  
Delegato Scuola di Agraria Prof. Fabio Baldi

Per fornire un adeguato servizio di orientamento in uscita l'Ateneo di Firenze ha attivato dal 2011 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 al fine di facilitare il processo che consente di indirizzare ricerche, competenze e conoscenze acquisite negli studi universitari e post laurea, verso l'auto-imprenditorialità, il lavoro in impresa o il lavoro autonomo. Dall'anno accademico 2014/2015 la Scuola è coinvolta nel progetto presentato dall'Ateneo nell'ambito della programmazione nazionale delle Università per il triennio 2013-2015 e finanziato dal MIUR.

Il progetto prevede: la costruzione di un sistema operativo di servizi per l'orientamento, la formazione al lavoro, l'auto-imprenditorialità dei giovani (Cantieri di intraprendenza). Nei Cantieri di intraprendenza saranno svolte attività di: career counseling, formazione al lavoro e all'impresa, innovazione nel lavoro e nell'impresa, educazione all'intraprendenza.

I Servizi di OJP e quindi anche della scuola di Agraria sono:

Servizio di Career Counseling e Life Designing  
Seminario di Orientamento al Lavoro SemOL  
Vetrina delle offerte di Lavoro  
Career Day  
Incontri con le imprese  
Palestra di intraprendenza  
Orientamento Itinerante  
Tirocini curriculari e non curriculari  
Accesso alla consultazione dei CV  
Job-In Lab

Progetti attivati

Progetto FlxO Scuola & Università  
Apprendistato di alta formazione e ricerca  
Ricerche e collana pubblicazioni  
Monitoraggio ricadute occupazionali  
Cantiere

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 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 collaborano 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.

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

QUADRO B5

Eventuali altre iniziative

QUADRO B6

Opinioni studenti

09/09/2015

Link inserito: <https://valmon.disia.unifi.it/sisvalidat/report.php?At=unifi&anno=2014&keyf=101221&keyc=B022&az=a&t=r1>

QUADRO B7

Opinioni dei laureati

09/09/2015

Link inserito:

<https://www2.almalaurea.it/cgi-php/universita/statistiche/trasparenza.php?annoprofilo=2015&annooccupazione=2014&codicione=0480>



QUADRO C1

Dati di ingresso, di percorso e di uscita

Pdf inserito: [visualizza](#)

QUADRO C2

Efficacia Esterna

09/09/2015

Link inserito:

<https://www2.almalaurea.it/cgi-php/universita/statistiche/trasparenza.php?annoprofilo=2015&annooccupazione=2014&codicione=0480>

QUADRO C3

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

18/09/2015

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. Recentemente tuttavia 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 in futuro 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.

Nel pdf allegato un'elaborazione grafica delle valutazioni espresse dai tutor aziendali presenti nella Banca Dati St@ge nel periodo compreso tra il 01/11/2014 e il 31/08/2015.

Pdf inserito: [visualizza](#)



16/04/2015

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 9 aree dirigenziali. Tra queste, l'Area Servizi alla Didattica 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 all'Area Servizi alla Didattica è presente l'Area Ricerca e Trasferimento Tecnologico. A questa area afferiscono, a livello centrale, gli uffici Ricerca 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](mailto: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.

Con DR n. 456 del 29 maggio 2014 la composizione del Presidio è stata ampliata per accogliere le competenze relative all'area del Trasferimento tecnologico.

Attualmente sono membri del Presidio:

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

Prof.ssa Elisabetta Cerbai, Delegata del Rettore per l'assolvimento dei compiti operativi relativi alla valutazione della ricerca nell'ambito del sistema di assicurazione della qualità

Prof. Marco Bellandi, Prorettore al Trasferimento Tecnologico e Rapporti con il sistema territoriale

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 fino al 31 marzo 2015

Dott.ssa Anna Lucia Palma, Responsabile Ufficio Ricerca

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

16/04/2015

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 Scienze Forestali e Ambientali. 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 06 novembre 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 Lisa Granchi Docente del CdS Responsabile QA del CdS [lisa.granchi@unifi.it](mailto:lisa.granchi@unifi.it)

Membro Marco Vieri Presidente del CdS Responsabile del Riesame [marco.vieri@unifi.it](mailto:marco.vieri@unifi.it)

Membro Giovanbattista Mattii VicePresidente [giovanbattista.mattii@unifi.it](mailto:giovanbattista.mattii@unifi.it)

Membro Giovanna Fia Presidente Comitato per la Didattica [giovanna.fia@unifi.it](mailto:giovanna.fia@unifi.it)

Membro Laura Mugnai Referente Internazionalizzazione CdS [laura.mugnai@unifi.it](mailto:laura.mugnai@unifi.it)

Membro Silvia Schiff Docente [silvia.schiff@unifi.it](mailto:silvia.schiff@unifi.it)

Membro Gionata Pulignani Rappresentante del mondo del lavoro [g.pulignani@mazzei.it](mailto:g.pulignani@mazzei.it)

Membro. Patrizia Rossi Delegato di Ateneo per la Qualità [patrizia.rossi@unifi.it](mailto:patrizia.rossi@unifi.it)

Membro Nicola Giuliani Rappresentante degli Studenti [nicola.giuliani@stud.unifi.it](mailto:nicola.giuliani@stud.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 12 gennaio 2015.

Descrizione link: Link ad accesso riservato (user: riservataCLVE - password: CLVE2014)

Link inserito: [http://www.viticulturaenologia.unifi.it/upload/sub/riservata/clveweb003---2014\\_11\\_06---estratto-verbale-cds-ve.doc](http://www.viticulturaenologia.unifi.it/upload/sub/riservata/clveweb003---2014_11_06---estratto-verbale-cds-ve.doc)

QUADRO D3

Programmazione dei lavori e scadenze di attuazione delle iniziative

16/04/2015

#### CRITICITÀ IN INGRESSO

Obiettivo n. A.1: Conoscenze di base.

Azioni da intraprendere:

Continuare a invitare gli studenti che hanno riportati risultati insufficienti nell'ambito delle prove di orientamento a partecipare alle attività formative extracurricolari proposte dal CdS.

Verificare una rimodulazione del CdS eliminando FIS/01 e attribuendo 3 CFU a laboratorio di matematica

Modalità, risorse, scadenze previste, responsabilità:

Il CdS offre agli studenti la possibilità di partecipare ad attività formative proficue (es. laboratori e seminari) la cui frequenza attiva (controllo delle presenze e relazione sulle attività seguite) dà diritto ad acquisire crediti formativi da spendere nell'ambito dei crediti liberi previsti dal manifesto del CdS.

Obiettivo n. A.2: Orientamento in ingresso.

Azioni da intraprendere:



Continuare a illustrare, per macroargomenti, le conoscenze che è necessario possedere nell'ambito delle attività di orientamento programmate dal CdS e spiegare che queste sono necessarie in quanto il CdS non è un corso professionalizzante ma un Corso di Laurea.

Modalità, risorse, scadenze previste, responsabilità:

Le modalità, le risorse e le responsabilità sono quelle previste nella SUA per l'orientamento.

Obiettivo A.3: verificare l'insegnamento di Fisica e la mancanza di discipline come Pedologia e Biochimica.

Azioni da intraprendere:

Verificare una soluzione di rimodulazione del CdS eliminando FIS/01 e attribuendo 3 CFU a laboratorio di matematica ed ulteriori soluzioni su altri corsi per offrire agli studenti adeguate conoscenze di Pedologia e Biochimica.

Modalità, risorse, scadenze previste, responsabilità:

Il Comitato per la Didattica curerà l'analisi di questa criticità.

## CRITICITÀ IN ITINERE

Obiettivo n. B.1: Ripristino dati sulla piattaforma e-learning MOODLE

Obiettivo n. B.2: Azioni di Tutoraggio alle diverse coorti

Sarà data ampio rilievo al lavoro dei tutor assegnati al CdS sia con il coordinamento con i docenti tutor per le diverse coorti sia con il rapporto costante con il Presidente ed il Consiglio CdS.

Obiettivo n. B.3: Sensibilizzazione degli studenti sugli aspetti legislativi.

In merito alle criticità in alcune materie specifiche non tecniche, come la legislazione, che risultano d'altronde essenziali nella deontologia di un settore produttivo come quello enologico. L'analisi evidenzia come ciò sia dovuto a i seguenti fattori: la complessità della materia cui d'altronde non è possibile attribuire maggiore rilievo in un CdS tecnico di primo livello. A fronte della predisposizione di un quadro ampio conforme alla materia affrontata, la valutazione in fase di esame si basa su un numero limitato di domande relative all'approccio in fase della gestione dei processi; pare ovvio come la risposta a tali domande presupponga la consapevolezza della complessità degli atti di riferimento. Si nota d'altronde una differente valutazione e apprezzamento da parte di corsi paralleli come quello di Tecnologie Alimentari. Evidentemente la materia non trova favore nei studenti, più attirati dagli aspetti tecnici, ma l'importanza della materia nei vincoli legislativi alimentari e commerciali relativi alle produzioni di uva e vino impone di mantenere tale materia.

Il Consiglio concorda sulla importanza di indurre l'attenzione agli aspetti normativi e legislativi nello svolgimento delle materie caratterizzanti (produzioni viticole, processi enologici, macchine ed impianti). A vantaggio di ciò è utile la revisione dei singoli programmi nella immissione sul sistema UGOV.

Obiettivo B.4: verificare l'insegnamento di Fisica e la mancanza di Pedologia Biochimica.

## CRITICITÀ IN USCITA

Obiettivo n. C.1: Rapporto con le aziende e le istituzioni.

Azioni da intraprendere:

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

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.

Descrizione link: Link ad accesso riservato (user: riservataCLVE - password: CLVE2014)

Link inserito:

[http://www.viticulturaenologia.unifi.it/upload/sub/riservata/clveweb004---2015\\_01\\_12--consiglio-ve---approvazione-riesame.docx](http://www.viticulturaenologia.unifi.it/upload/sub/riservata/clveweb004---2015_01_12--consiglio-ve---approvazione-riesame.docx)

QUADRO D4

Riesame annuale

16/04/2015

Il GAV del CdS in preparazione del riesame annuale 2016 ha previsto di programmare i seguenti incontri:

Giugno 2015 esame dello sviluppo delle attività programmate come azioni correttive e primo esame dell'andamento della didattica.

Ottobre 2015 esame dello sviluppo delle attività programmate come azioni correttive e prima analisi dei dati statistici sull'opinione degli studenti e laureati

Gennaio 2016 incontri per la predisposizione del Riesame

QUADRO D5

Progettazione del CdS

QUADRO D6

Eventuali altri documenti ritenuti utili per motivare l'attivazione del Corso di Studio



## Informazioni generali sul Corso di Studi

|   |   |
|---|---|
| <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.viticulturaenologia.unifi.it/mdswitch.html">http://www.viticulturaenologia.unifi.it/mdswitch.html</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> |
| <b>Modalità di svolgimento</b>                          | convenzionale   |

## Titolo Multiplo o Congiunto

Non sono presenti atenei in convenzione

## 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</b>                | Gestione dei Sistemi Agrari, Alimentari e Forestali - GESAAF     |
| <b>Altri dipartimenti</b>                                | Scienze delle Produzioni Agroalimentari e dell'Ambiente - DISPAA |

## Docenti di Riferimento



| N. | COGNOME  | NOME            | SETTORE | QUALIFICA | PESO | TIPO SSD        | Incarico didattico                            |
|----|----------|-----------------|---------|-----------|------|-----------------|---|
| 1. | SCHIFF   | Silvia          | BIO/03  | RU        | 1    | Base            | 1. BIOLOGIA E FISIOLOGIA VEGETALE             |
| 2. | VIERI    | Marco           | AGR/09  | PO        | 1    | Caratterizzante | 1. INGEGNERIA DELLE PRODUZIONI VITICOLE       |
| 3. | DOMIZIO  | Paola           | AGR/15  | RU        | 1    | Caratterizzante | 1. STABILIZZAZIONE E CONDIZIONAMENTO DEI VINI |
| 4. | FIA      | Giovanna        | AGR/15  | RU        | 1    | Caratterizzante | 1. PROCESSI ENOLOGICI                         |
| 5. | MARONE   | Enrico          | AGR/01  | PA        | 1    | Caratterizzante | 1. ECONOMIA AZIENDALE                         |
| 6. | MATTII   | Giovan Battista | AGR/03  | PA        | 1    | Caratterizzante | 1. VITICOLTURA GENERALE                       |
| 7. | MENGHINI | Silvio          | AGR/01  | PO        | 1    | Caratterizzante | 1. MARKETING VITIVINICOLO                     |
| 8. | MUGNAI   | Laura           | AGR/12  | PA        | 1    | Caratterizzante | 1. PATOLOGIA VITICOLA                         |
| 9. | PICCHI   | Monica          | AGR/15  | RU        | 1    | Caratterizzante | 1. ANALISI SENSORIALE DELLE UVE E DEI VINI    |

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

requisito di docenza (incarico didattico) verificato con successo!

## Rappresentanti Studenti

| COGNOME    | NOME       | EMAIL                            | TELEFONO |
|------------|------------|----------------------------------|----------|
| ANTONUCCIO | TITO       | tito.antonuccio@stud.unifi.it    |          |
| JANNECE    | ALESSANDRO | alessandro.jannece@stud.unifi.it |          |
| NARDI      | MARCO      | marco.nardi@stud.unifi.it        |          |

## Gruppo di gestione AQ

| COGNOME | NOME     |
|---------|----------|
| Fia     | Giovanna |

|           |                |
|-----------|----------------|
| Giuliani  | Nicola         |
| Granchi   | Lisa           |
| Mattii    | Giovanbattista |
| Mugnai    | Laura          |
| Pulignani | Gionata        |
| Rossi     | Patrizia       |
| Schiff    | Silvia         |
| Vieri     | Marco          |

## Tutor

| COGNOME | NOME            | EMAIL |
|---------|-----------------|-------|
| PICCHI  | Monica          |       |
| MATTII  | Giovan Battista |       |
| FRAGAI  | Marco           |       |

## Programmazione degli accessi

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

## Sedi del Corso

| Sede del corso: - FIRENZE                            |               |
|--|---------------|
| Organizzazione della didattica                       | semestrale    |
| Modalità di svolgimento degli insegnamenti           | Convenzionale |
| Data di inizio dell'attività didattica               | 21/09/2015    |
| Utenza sostenibile ( <b>immatricolati previsti</b> ) | 75            |

## Eventuali Curriculum

Non sono previsti curricula

---



## Altre Informazioni

|  |  |
|--|--|
| <b>Codice interno all'ateneo del corso</b>     | B022^GEN^048017  |
| <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 delibere di riferimento

|  |              |
|--|--------------|
| <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/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   |              |

## 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      | 2013 | 101500116    | <b>ANALISI SENSORIALE DELLE UVE E DEI VINI</b>                                | AGR/15  | <b>Docente di riferimento</b><br>Monica PICCHI<br><i>Ricercatore</i><br><i>Università degli Studi di FIRENZE</i>      | AGR/15                     | 48 |
| 2      | 2015 | 101503360    | <b>BIOLOGIA E FISIOLOGIA VEGETALE</b>   | BIO/03  | <b>Docente di riferimento</b><br>Silvia SCHIFF<br><i>Ricercatore</i><br><i>Università degli Studi di FIRENZE</i>      | BIO/03                     | 72 |
| 3      | 2015 | 101503361    | <b>CHIMICA GENERALE E INORGANICA</b>  | CHIM/03 | Marco FRAGAI<br><i>Ricercatore</i><br><i>Università degli Studi di FIRENZE</i>  | CHIM/03                    | 48 |
| 4      | 2015 | 101503362    | <b>CHIMICA ORGANICA</b>   | CHIM/06 | Stefano MENICHETTI<br><i>Prof. Ia fascia</i><br><i>Università degli Studi di FIRENZE</i>                              | CHIM/06                    | 48 |
| 5      | 2014 | 101501766    | <b>ECONOMIA AZIENDALE</b><br>(modulo di ECONOMIA E LEGISLAZIONE VITIVINICOLA) | AGR/01  | <b>Docente di riferimento</b><br>Enrico MARONE<br><i>Prof. IIa fascia</i><br><i>Università degli Studi di FIRENZE</i> | AGR/01                     | 48 |
| 6      | 2014 | 101501768    | <b>ENTOMOLOGIA VITICOLA</b>   | AGR/11  | Antonio BELCARI<br><i>Prof. Ia fascia</i><br><i>Università degli Studi di FIRENZE</i>                                 | AGR/11                     | 24 |
| 7      | 2014 | 101501768    | <b>ENTOMOLOGIA VITICOLA</b>   | AGR/11  | Marzia Cristiana ROSI<br><i>Ricercatore</i>   | AGR/11                     | 24 |

|    |      |           |  |         |  |        |    |
|----|------|-----------|--|---------|--|--------|----|
| 8  | 2015 | 101503363 | <b>FISICA</b>  | FIS/03  | Università degli Studi di FIRENZE<br>ANDREA MACCIONI<br><i>Docente a contratto</i>                           |        | 48 |
| 9  | 2015 | 101503364 | <b>GESTIONE ECOLOGICA ED AGRONOMICA DEL VIGNETO</b>                                  | AGR/02  | Simone ORLANDINI<br><i>Prof. Ia fascia Università degli Studi di FIRENZE</i>                                 | AGR/02 | 48 |
| 10 | 2013 | 101500117 | <b>IMPIANTISTICA ENOLOGICA</b>   | AGR/09  | Alessandro PARENTI<br><i>Prof. IIa fascia Università degli Studi di FIRENZE</i>                              | AGR/09 | 48 |
| 11 | 2014 | 101501769 | <b>INGEGNERIA DELLE PRODUZIONI VITICOLE</b>  | AGR/09  | <b>Docente di riferimento</b><br>Marco VIERI<br><i>Prof. Ia fascia Università degli Studi di FIRENZE</i>     | AGR/09 | 48 |
| 12 | 2014 | 101501770 | <b>LEGISLAZIONE VITIVINICOLA</b><br>(modulo di ECONOMIA E LEGISLAZIONE VITIVINICOLA) | IUS/03  | Nicola LUCIFERO<br><i>Ricercatore Università degli Studi di FIRENZE</i>                                      | IUS/03 | 24 |
| 13 | 2013 | 101500118 | <b>MARKETING VITIVINICOLO</b>  | AGR/01  | <b>Docente di riferimento</b><br>Silvio MENGHINI<br><i>Prof. Ia fascia Università degli Studi di FIRENZE</i> | AGR/01 | 48 |
| 14 | 2015 | 101503365 | <b>MATEMATICA E LABORATORIO</b>  | MAT/05  | Gabriele BIANCHI<br><i>Prof. Ia fascia Università degli Studi di FIRENZE</i>                                 | MAT/05 | 72 |
| 15 | 2015 | 101503366 | <b>METODOLOGIE ANALITICHE IN ENOLOGIA</b>  | CHIM/01 | MIRKO SEVERI<br><i>Docente a contratto</i>   |        | 48 |
|    |      |           | <b>MICROBIOLOGIA</b>   |         | Lisa GRANCHI   |        |    |

|    |      |           |   |        |  |        |    |
|----|------|-----------|---|--------|--|--------|----|
| 16 | 2014 | 101501772 | <b>GENERALE</b><br>(modulo di MICROBIOLOGIA<br>ENOLOGICA)                         | AGR/16 | <i>Prof. IIa fascia</i><br><i>Università degli</i><br><i>Studi di</i><br><i>FIRENZE</i>  | AGR/16 | 8  |
| 17 | 2014 | 101501772 | <b>MICROBIOLOGIA</b><br><b>GENERALE</b><br>(modulo di MICROBIOLOGIA<br>ENOLOGICA) | AGR/16 | Carlo VITI<br><i>Prof. IIa fascia</i><br><i>Università degli</i><br><i>Studi di</i><br><i>FIRENZE</i>  | AGR/16 | 40 |
| 18 | 2014 | 101501773 | <b>MICROBIOLOGIA</b><br><b>SPECIALE</b><br>(modulo di MICROBIOLOGIA<br>ENOLOGICA) | AGR/16 | Lisa GRANCHI<br><i>Prof. IIa fascia</i><br><i>Università degli</i><br><i>Studi di</i><br><i>FIRENZE</i>  | AGR/16 | 48 |
| 19 | 2013 | 101500119 | <b>PATOLOGIA VITICOLA</b>   | AGR/12 | <b>Docente di</b><br><b>riferimento</b><br>Laura MUGNAI<br><i>Prof. IIa fascia</i><br><i>Università degli</i><br><i>Studi di</i><br><i>FIRENZE</i> | AGR/12 | 40 |
| 20 | 2013 | 101500119 | <b>PATOLOGIA VITICOLA</b>   | AGR/12 | Alessandro<br>RAGAZZI<br><i>Prof. Ia fascia</i><br><i>Università degli</i><br><i>Studi di</i><br><i>FIRENZE</i>                                    | AGR/12 | 24 |
| 21 | 2013 | 101500119 | <b>PATOLOGIA VITICOLA</b>   | AGR/12 | Stefania TEGLI<br><i>Ricercatore</i><br><i>Università degli</i><br><i>Studi di</i><br><i>FIRENZE</i>   | AGR/12 | 8  |
| 22 | 2014 | 101501774 | <b>PROCESSI ENOLOGICI</b>   | AGR/15 | <b>Docente di</b><br><b>riferimento</b><br>Giovanna FIA<br><i>Ricercatore</i><br><i>Università degli</i><br><i>Studi di</i><br><i>FIRENZE</i>      | AGR/15 | 72 |
| 23 | 2013 | 101500120 | <b>STABILIZZAZIONE E</b><br><b>CONDIZIONAMENTO DEI</b><br><b>VINI</b>             | AGR/15 | Paola<br>DOMIZIO<br><i>Ricercatore</i><br><i>Università degli</i><br><i>Studi di</i><br><i>FIRENZE</i>   | AGR/15 | 40 |
| 24 | 2013 | 101500120 | <b>STABILIZZAZIONE E</b><br><b>CONDIZIONAMENTO DEI</b><br><b>VINI</b>             | AGR/15 | VALENTINA<br>CANUTI<br><i>Docente a</i><br><i>contratto</i>  |        | 32 |

|    |      |           |                             |        |   |        |            |      |
|----|------|-----------|-----------------------------|--------|---|--------|------------|------|
| 25 | 2013 | 101500121 | <b>TECNICA VITICOLA</b>     | AGR/03 | Enrico<br>RINALDELLI<br><i>Prof. IIa fascia</i><br><i>Università degli</i><br><i>Studi di</i><br><i>FIRENZE</i>   | AGR/03 | 48         |      |
| 26 | 2014 | 101501775 | <b>VITICOLTURA GENERALE</b> | AGR/03 | <b>Docente di</b><br><b>riferimento</b><br>Giovan Battista<br>MATTII<br><i>Prof. IIa fascia</i><br><i>Università degli</i><br><i>Studi di</i><br><i>FIRENZE</i> | AGR/03 | 96         |      |
|    |      |           |                             |        |   |        | ore totali | 1152 |

## Offerta didattica programmata

### Attività di base

L-25 Scienze e tecnologie agrarie e forestali

L-26 Scienze e tecnologie alimentari

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

### Attività caratterizzanti

## L-25 Scienze e tecnologie agrarie e forestali

## L-26 Scienze e tecnologie alimentari

| <b>ambito<br/>disciplinare</b>                          | <b>settore</b>   | <b>CFU</b> | <b>CFU<br/>Rad</b> | <b>ambito<br/>disciplinare</b>   | <b>settore</b>  | <b>CFU</b> | <b>CFU<br/>Rad</b>             |
|---|--|------------|--------------------|--|---|------------|--------------------------------|
| Discipline<br>economiche<br>estimative e<br>giuridiche. | AGR/01 Economia ed<br>estimo rurale<br><i>ECONOMIA<br/>AZIENDALE (2 anno)<br/>- 6 CFU</i>  | 12         | 9 -<br>21          | Discipline<br>della<br>tecnologia<br>alimentare                              | AGR/15 Scienze e<br>tecnologie alimentari<br><i>PROCESSI<br/>ENOLOGICI (2 anno)<br/>- 9 CFU</i>                     | 48         | 39 -<br>63<br>cfu<br>min<br>30 |
|   | <i>ECONOMIA E<br/>LEGISLAZIONE<br/>VITIVINICOLA (2<br/>anno) - 9 CFU</i>   |            |                    |  | <i>ANALISI<br/>SENSORIALE DELLE<br/>UVE E DEI VINI (3<br/>anno) - 6 CFU</i>   |            |                                |
|   | <i>MARKETING<br/>VITIVINICOLO (3<br/>anno) - 6 CFU</i>   |            |                    |  | <i>STABILIZZAZIONE E<br/>CONDIZIONAMENTO<br/>DEI VINI (3 anno) - 9<br/>CFU</i>                                      |            |                                |
| Discipline della<br>produzione<br>vegetale              | AGR/03 Arboricoltura<br>generale e coltivazioni<br>arboree<br><i>VITICOLTURA<br/>GENERALE (2 anno) -<br/>12 CFU</i>                | 24         | 15 -<br>30         | Discipline<br>della<br>sicurezza<br>e della<br>valutazione<br>degli alimenti | AGR/09 Meccanica<br>agraria<br><i>INGEGNERIA DELLE<br/>PRODUZIONI<br/>VITICOLE (2 anno) - 6<br/>CFU</i>             | 21         | 21 -<br>30<br>cfu<br>min<br>20 |
|   | <i>TECNICA VITICOLA<br/>(3 anno) - 6 CFU</i>   |            |                    |  | <i>IMPIANTISTICA<br/>ENOLOGICA (3 anno)<br/>- 6 CFU</i>   |            |                                |
|   | AGR/02 Agronomia e<br>coltivazioni erbacee<br><i>GESTIONE<br/>ECOLOGICA ED<br/>AGRONOMICA DEL<br/>VIGNETO (1 anno) - 6<br/>CFU</i> |            |                    |  | AGR/03 Arboricoltura<br>generale e coltivazioni<br>arboree<br><i>VITICOLTURA<br/>GENERALE (2 anno) -<br/>12 CFU</i> |            |                                |
| Discipline della<br>difesa                              | AGR/12 Patologia<br>vegetale<br><i>PATOLOGIA<br/>VITICOLA (3 anno) -<br/>9 CFU</i>   | 15         | 6 -<br>21          | Discipline<br>della<br>sicurezza<br>e della<br>valutazione<br>degli alimenti | CHIM/01 Chimica<br>analitica<br><i>METODOLOGIE<br/>ANALITICHE IN<br/>ENOLOGIA (1 anno) -<br/>6 CFU</i>              | 21         | 21 -<br>30<br>cfu<br>min<br>20 |
|   | AGR/11 Entomologia<br>generale e applicata<br><i>ENTOMOLOGIA<br/>VITICOLA (2 anno) -<br/>6 CFU</i>                                 |            |                    |  | AGR/12 Patologia<br>vegetale<br><i>PATOLOGIA<br/>VITICOLA (3 anno) - 9<br/>CFU</i>                                  |            |                                |
|   | AGR/15 Scienze e<br>tecnologie alimentari<br><i>PROCESSI<br/>ENOLOGICI (2 anno)<br/>- 9 CFU</i>                                    |            |                    |  | AGR/11 Entomologia<br>generale e applicata<br><i>ENTOMOLOGIA<br/>VITICOLA (2 anno) - 6<br/>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>                    |    |          |                                    | <b>Minimo di crediti riservati dall'ateneo: 69 minimo da D.M. 60</b> |        |           |
|  |  |    |          | <b>Totale per la classe</b>        |  | 81     | 69 - 114  |
| <b>Minimo di crediti riservati dall'ateneo: 60 minimo da D.M. 60</b>   |  |    |          |                                    |  |        |           |
| <b>Totale per la classe</b>  |  | 87 | 60 - 111 |                                    |  |        |           |

| <b>settori in comune tra le due classi selezionati nella presente proposta</b> | <b>CFU offerta</b> | <b>CFU RAD min - max</b> |
|--|--------------------|--------------------------|
| 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   |                    |                          |
| <b>Totale Attività Comuni</b>  | 117                | 100 - 130                |

| <b>Attività affini</b> | <b>settore</b>   | <b>CFU Ins</b> | <b>CFU Off</b> | <b>CFU Rad</b> |
|------------------------|--|----------------|----------------|----------------|
|                        | AGR/02 Agronomia e coltivazioni erbacee                              |                |                |                |
|                        | <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   |           |             |            |
| Attività formative affini<br>o integrative  | <i>MICROBIOLOGIA ENOLOGICA (2 anno) - 12 CFU</i>                                 |           | 21          | 18 -       |
|   | <i>MICROBIOLOGIA GENERALE (2 anno) - 6 CFU</i>                                   | 54        |             | 27         |
|   | <i>MICROBIOLOGIA SPECIALE (2 anno) - 6 CFU</i>                                   |           | <b>L-26</b> | min        |
|   |  |           | 27          | 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>                                |           |             |            |
| <b>Totale attività Affini</b>   |  |           | 21 -        | 18 -       |
|   |  |           | 27          | 27         |
| <b>Altre attività</b>   |  |           | <b>CFU</b>  | <b>CFU</b> |
|   |  |           |             | <b>Rad</b> |
| A scelta dello studente   |  |           | 12          | 12 -       |
|   |  |           |             | 18         |
| Per la prova finale e la lingua straniera (art. 10,<br>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<br>(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      |
| <b>Totale Altre Attività</b>  |  |           | 36          | 33 -       |
|   |  |           |             | 60         |
| <b>CFU totali per il conseguimento del titolo 180</b>                               |  |           |             |            |
| <b>CFU totali inseriti</b>  | 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,<br>fisiche,<br>informatiche e<br>statistiche            | FIS/05 Astronomia e<br>astrofisica  |                           |  | FIS/05 Astronomia e<br>astrofisica  |                          |
|  | FIS/06 Fisica per il sistema<br>terra e per il mezzo<br>circumterrestre           |                           |  | FIS/06 Fisica per il sistema<br>terra e per il mezzo<br>circumterrestre           |                          |
|  | FIS/07 Fisica applicata (a beni<br>culturali, ambientali, biologia e<br>medicina) | 12 -<br>21                |  | FIS/07 Fisica applicata (a beni<br>culturali, ambientali, biologia e<br>medicina) | 12 -<br>21               |
|  | FIS/08 Didattica e storia della<br>fisica   |                           | Matematiche,<br>fisiche,<br>informatiche e<br>statistiche            | FIS/08 Didattica e storia della<br>fisica   |                          |
|  | INF/01 Informatica  | <b>cfu<br/>min<br/>8</b>  |  | INF/01 Informatica  | <b>cfu<br/>min<br/>8</b> |
|  | ING-INF/05 Sistemi di<br>elaborazione delle<br>informazioni                       |                           |  | ING-INF/05 Sistemi di<br>elaborazione delle<br>informazioni                       |                          |
|  | MAT/01 Logica matematica  |                           |  | MAT/01 Logica matematica  |                          |
|  | MAT/02 Algebra  |                           |  | MAT/02 Algebra  |                          |
|  | MAT/03 Geometria  |                           |  | MAT/03 Geometria  |                          |
|  | MAT/04 Matematiche<br>complementari   |                           |  | MAT/04 Matematiche<br>complementari   |                          |
| MAT/05 Analisi matematica  |   |                           | MAT/05 Analisi matematica  |   |                          |
| MAT/06 Probabilita' e<br>statistica matematica                       |   |                           | MAT/06 Probabilita' e<br>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 -<br>18                 |  | CHIM/01 Chimica analitica   | 9 -<br>18                |
|  | CHIM/03 Chimica generale ed<br>inorganica   |                           | Discipline chimiche  | CHIM/02 Chimica fisica  |                          |
|  | CHIM/06 Chimica organica  | <b>cfu<br/>min<br/>8</b>  |  | CHIM/03 Chimica generale ed<br>inorganica   | <b>cfu<br/>min<br/>8</b> |
|  |   |                           |  | CHIM/06 Chimica organica  |                          |
|  |   |                           |  |   |                          |
| Discipline<br>biologiche   | AGR/07 Genetica agraria   |                           |  | BIO/01 Botanica generale  |                          |
|  | BIO/01 Botanica generale  | 9 -<br>15                 |  | BIO/02 Botanica sistematica   |                          |
|  | BIO/02 Botanica sistematica   |                           | Discipline<br>biologiche   | BIO/03 Botanica ambientale e<br>applicata   | 9 -<br>15                |
|  | BIO/03 Botanica ambientale e<br>applicata   | <b>cfu<br/>min<br/>8</b>  |  | BIO/04 Fisiologia vegetale  |                          |
|  | BIO/04 Fisiologia vegetale  |                           |  | BIO/05 Zoologia   | <b>cfu<br/>min<br/>8</b> |
|  | BIO/05 Zoologia   |                           |  | BIO/10 Biochimica   |                          |
|  | BIO/13 Biologia applicata   |                           |  | BIO/11 Biologia molecolare  | <b>8</b>                 |
|  |   | BIO/13 Biologia applicata |  |   |                          |
|  |   |                           |  |   |                          |
| <b>Minimo di crediti riservati dall'ateneo</b> minimo da<br>D.M. 30: |   |                           | <b>Minimo di crediti riservati dall'ateneo</b> minimo da<br>D.M. 30: |   |                          |
| <b>Totale per la classe</b>  |   | 30 - 54                   | <b>Totale per la classe</b>  |   | 30 - 54                  |

## L-26 Scienze e tecnologie alimentari

## L-25 Scienze e tecnologie agrarie e forestali

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

|  |  |            |                                    |   |                  |
|--|--|------------|------------------------------------|---|------------------|
| Discipline dell'ingegneria agraria, forestale e della rappresentazione | AGR/09 Meccanica agraria                             | 21 -<br>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  |                  |
| <b>Minimo di crediti riservati dall'ateneo</b> minimo da D.M. 60:      | ICAR/15 Architettura del paesaggio                   | 60         |                                    | IUS/14 Diritto dell'unione europea                                | 9 -              |
|  |  |            |                                    | SECS-P/01 Economia politica                                       | 21               |
| <b>Totale per la classe</b>  |  | 60 - 111   |                                    | SECS-P/08 Economia e gestione delle imprese                       | <b>cfu min 8</b> |
|  |  |            |                                    | SECS-P/10 Organizzazione aziendale                                |                  |
|  |  |            |                                    | <b>Minimo di crediti riservati dall'ateneo</b> minimo da D.M. 60: | 69               |
|  |  |            |                                    | <b>Totale per la classe</b>                                       | 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<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 | 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<br>(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  |
| <b>Totale Altre Attività</b>  |   | <b>33 - 60</b> |    |

## Riepilogo CFU

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