



Informazioni generali sul Corso di Studio

Università	Università di PISA
Nome del corso in italiano	VITICOLTURA ED ENOLOGIA(<i>IdSua:1535685</i>)
Nome del corso in inglese	Viticulture and Enology
Classe	L-26 - Scienze e tecnologie alimentari
Lingua in cui si tiene il corso	italiano
Eventuale indirizzo internet del corso di laurea	http://www.agr.unipi.it
Tasse	Pdf inserito: visualizza
Modalità di svolgimento	a. Corso di studio convenzionale

Referenti e Strutture

Presidente (o Referente o Coordinatore) del CdS	BRUNORI Gianluca
Organo Collegiale di gestione del corso di studio	CONSIGLIO DI CORSO DI STUDIO
Struttura didattica di riferimento	SCIENZE AGRARIE, ALIMENTARI E AGRO-AMBIENTALI
Docenti di Riferimento	

N.	COGNOME	NOME	SETTORE	QUALIFICA	PESO	TIPO SSD
1.	ANDRICH	Gianpaolo	AGR/15	PO	.5	Caratterizzante
2.	ANTICHI	Daniele	AGR/02	RD	1	Caratterizzante
3.	BRUNORI	Gianluca	AGR/01	PO	.5	Caratterizzante
4.	CARDELLI	Roberto	AGR/13	RU	1	Caratterizzante
5.	D'ONOFRIO	Claudio	AGR/03	PA	1	Caratterizzante
6.	DI MARTINO	Pietro	MAT/04	PA	.5	Base
7.	GUAZZELLI	Lorenzo	CHIM/06	RD	1	Base
8.	LUCCHI	Andrea	AGR/11	PA	1	Caratterizzante
9.	MATERAZZI	Alberto	AGR/12	RU	1	Caratterizzante

10.	PUGLIESI	Claudio	AGR/07	PA	1	Caratterizzante
11.	QUARTACCI	Mike Frank	AGR/13	PA	1	Caratterizzante
12.	TOFFANIN	Annita	AGR/16	RU	1	Caratterizzante
13.	VENTURI	Francesca	AGR/15	RU	1	Caratterizzante
14.	ZINNAI	Angela	AGR/15	PA	.5	Caratterizzante

Rappresentanti Studenti

VARINELLI ISABELLA i.varinelli@studenti.unipi.it
 MAURO LUIGI l.mauro2@studenti.unipi.it
 D'AMICO TIZIANO t.damico@studenti.unipi.it

Gruppo di gestione AQ

JURIJ BARTOLUCCI
 GIANLUCA BRUNORI
 ROBERTO CARDELLI
 STEFANO FANTI
 ALBERTO MATERAZZI
 MIKE FRANK QUARTACCI
 MICHELE RAFFAELLI

Tutor

Mike Frank QUARTACCI
 Francesca VENTURI

Il Corso di Studio in breve

18/05/2017

Obiettivo principale di questo corso di studio è fornire allo studente quelle conoscenze e competenze necessarie ad acquisire la professionalità indispensabile per operare con successo nell'odierna realtà vitivinicola, che coprano l'intera filiera produttiva a partire dalla materia prima, l'uva, per arrivare alla trasformazione, stabilizzazione, conservazione e confezionamento del vino finito. Questa professionalità implica necessariamente una formazione interdisciplinare che partendo dai principi biologici e tecnologici connessi alla coltivazione della vite ed alla produzione del vino arrivi a comprendere il contesto politico, economico e di mercato del vino.

Il laureato in Viticoltura ed Enologia dovrà, infatti, essere in grado di possedere adeguate conoscenze di base nella matematica, fisica, chimica, biologia e informatica, riservando particolare attenzione ai loro possibili aspetti applicativi all'interno dell'intera filiera vitivinicola; gestire la risorsa suolo nell'ottica di una migliore destinazione d'uso, produttività e conservazione; gestire le tecnologie viticole, anche innovative, nel pieno rispetto della tutela dell'ambiente e della sicurezza degli operatori e dei cittadini consumatori; utilizzare e valorizzare le tecniche enologiche moderne e tradizionali; esercitare un efficace controllo della qualità della materia prima, dei prodotti intermedi e dei vini finiti utilizzando le più avanzate tecniche analitiche di laboratorio; curare la sicurezza sul posto di lavoro e l'igiene in cantina; conoscere gli aspetti normativi e legislativi che regolano la produzione e la commercializzazione dei prodotti enologici; lavorare in gruppo e operare con definiti livelli di autonomia; riconoscere l'evoluzione del mercato al fine di adeguare la produzione alle richieste del consumatore; gestire efficacemente l'informazione e valorizzare i prodotti enologici mediante l'impiego di specifiche iniziative promozionali; utilizzare efficacemente una lingua dell'Unione Europea sia in forma scritta che orale, al fine di assicurare lo scambio di informazioni generali e di competenze specifiche; recepire ed applicare l'innovazione tecnologica, conoscere il metodo scientifico di indagine e cooperare alla sperimentazione nel settore; procedere all'aggiornamento continuo delle proprie conoscenze, dato che dispone degli strumenti cognitivi di base.

Il laureato in Viticoltura ed Enologia è in possesso delle basi formative necessarie per l'accesso ai Master e ai corsi di laurea magistrale dell'area culturale di pertinenza. Queste abilità verranno conseguite dallo studente mediante la partecipazione alle lezioni frontali, alle esercitazioni, ai seminari, i tirocini, lo studio guidato e individuale così come previsto dalle attività formative programmate nel corso di studio.

La struttura didattica del corso di studio in Viticoltura ed Enologia è stata sviluppata sulla base sia dell'esperienza maturata negli anni passati gestendo l'omonimo corso di Viticoltura ed Enologia, che delle linee guida proposte dall'Organisation Internationale de la Vigne et du Vin (OIV), e ricalca, quindi, quella di altri corsi similari attivati in Italia e negli altri Paesi della Comunità Europea.

Il corso di studio consente di formare laureati che svolgono la professione di Enologo (D.L. 4/11/1966 in accordo con la legge 129 del 10/04/91).



Attività di base

ambito disciplinare	settore	CFU		minimo da D.M. per l'ambito
		min	max	
Matematiche, fisiche, informatiche e statistiche	FIS/01 Fisica sperimentale FIS/02 Fisica teorica modelli e metodi matematici FIS/03 Fisica della materia FIS/04 Fisica nucleare e subnucleare FIS/05 Astronomia e astrofisica FIS/06 Fisica per il sistema terra e per il mezzo circumterrestre FIS/07 Fisica applicata (a beni culturali, ambientali, biologia e medicina) FIS/08 Didattica e storia della fisica INF/01 Informatica MAT/01 Logica matematica MAT/02 Algebra MAT/03 Geometria MAT/04 Matematiche complementari MAT/05 Analisi matematica MAT/06 Probabilità e statistica matematica MAT/07 Fisica matematica MAT/08 Analisi numerica MAT/09 Ricerca operativa SECS-S/01 Statistica	9	18	8
Discipline chimiche	CHIM/01 Chimica analitica CHIM/03 Chimica generale ed inorganica CHIM/06 Chimica organica	12	18	8
Discipline biologiche	BIO/01 Botanica generale BIO/03 Botanica ambientale e applicata BIO/04 Fisiologia vegetale	9	18	8
Minimo di crediti riservati dall'ateneo minimo da D.M. 30:		30		
Totale Attività di Base		30 - 54		

Attività caratterizzanti

Se sono stati inseriti settori NON appartenenti alla classe accanto ai CFU min e max fra parentesi quadra sono indicati i CFU

riservati ai soli settori appartenenti alla classe

ambito disciplinare	settore	CFU		minimo da D.M. per l'ambito
		min	max	
Discipline della tecnologia alimentare	AGR/02 Agronomia e coltivazioni erbacee			
	AGR/03 Arboricoltura generale e coltivazioni arboree			
	AGR/09 Meccanica agraria	30	60	30
	AGR/13 Chimica agraria			
	AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari			
Discipline della sicurezza e della valutazione degli alimenti	AGR/16 Microbiologia agraria			
	AGR/07 Genetica agraria			
	AGR/11 Entomologia generale e applicata	21	30	20
	AGR/12 Patologia vegetale			
Discipline economiche e giuridiche	AGR/01 Economia ed estimo rurale			
	IUS/03 Diritto agrario	9	18	8
	IUS/14 Diritto dell'unione europea			
Minimo di crediti riservati dall'ateneo minimo da D.M. 60:		60		

Totale Attività Caratterizzanti 60 - 108

Attività affini				
ambito disciplinare	settore	CFU		minimo da D.M. per l'ambito
		min	max	
Attività formative affini o integrative	AGR/08 - Idraulica agraria e sistemazioni idraulico-forestali			
	AGR/09 - Meccanica agraria			
	AGR/10 - Costruzioni rurali e territorio agroforestale	18	30	18
	AGR/13 - Chimica agraria			
	AGR/15 - Scienze e tecnologie alimentari			
Totale Attività Affini		18 - 30		

Altre attività				

ambito disciplinare		CFU min	CFU max
A scelta dello studente		12	18
Per la prova finale e la lingua straniera (art. 10, comma 5, lettera c)	Per la prova finale	3	6
	Per la conoscenza di almeno una lingua straniera	3	6
Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. c		6	
	Ulteriori conoscenze linguistiche	0	3
Ulteriori attività formative (art. 10, comma 5, lettera d)	Abilità informatiche e telematiche	0	3
	Tirocini formativi e di orientamento	6	9
	Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro	6	9
Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. d		12	
Per stages e tirocini presso imprese, enti pubblici o privati, ordini professionali		-	-
Totale Altre Attività		30 - 54	

Riepilogo CFU

CFU totali per il conseguimento del titolo	180
Range CFU totali del corso	138 - 246

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

Motivazioni dell'inserimento nelle attività affini di settori previsti dalla classe (AGR/09, AGR/13, AGR/15):

AGR/09 Meccanica agraria - L'introduzione di tale settore tra la materie affini permette di fornire le conoscenze fondamentali riguardo al ruolo delle macchine agricole nella gestione del vigneto e i principi della meccanizzazione.

AGR/13 Chimica agraria - L'introduzione di tale settore, che riguarda in particolare la chimica del terreno, aggiunge una materia molto diversa dalla biochimica ancorché nello stesso settore disciplinare, e amplia le conoscenze scientifiche sulle caratteristiche chimico-fisiche del terreno.

AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari L'introduzione di tale settore tra le affini oltre che tra quelle caratterizzanti consente allo studente di completare la propria preparazione riguardo alle caratteristiche qualitative dei vini.

Il regolamento didattico del corso di studio e l'offerta formativa saranno tali da consentire agli studenti che lo vogliono di seguire percorsi formativi nei quali sia presente un'adeguata quantità di crediti in settori affini e integrativi che non sono già caratterizzanti

Note relative alle attività caratterizzanti