



## Informazioni generali sul Corso di Studi

<b>Università</b>	Università di PISA
<b>Nome del corso</b>	VITICOLTURA ED ENOLOGIA( <i>IdSua:1524288</i> )
<b>Classe</b>	L-26 - Scienze e tecnologie alimentari
<b>Nome inglese</b>	Viticulture and Enology
<b>Lingua in cui si tiene il corso</b>	italiano
<b>Eventuale indirizzo internet del corso di laurea</b>	<a href="http://www.agr.unipi.it/didattica/laurea-triennale-viticultura-enologia.html">http://www.agr.unipi.it/didattica/laurea-triennale-viticultura-enologia.html</a>
<b>Tasse</b>	Pdf inserito: <a href="#">visualizza</a>
<b>Modalità di svolgimento</b>	convenzionale

## Referenti e Strutture

<b>Presidente (o Referente o Coordinatore) del CdS</b>	ANDRICH Gianpaolo
<b>Organo Collegiale di gestione del corso di studio</b>	CONSIGLIO DI CORSO DI STUDIO
<b>Struttura didattica di riferimento</b>	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.	CARDELLI	Roberto	AGR/13	RU	1	Caratterizzante
3.	LUCCHI	Andrea	AGR/11	PA	1	Caratterizzante
4.	MATERAZZI	Alberto	AGR/12	RU	1	Caratterizzante
5.	MAZZONCINI	Marco	AGR/02	PO	1	Caratterizzante
6.	PUGLIESI	Claudio	AGR/07	RU	1	Caratterizzante
7.	QUARTACCI	Mike Frank	AGR/13	RU	1	Caratterizzante
8.	RAFFAELLI	Michele	AGR/09	PA	1	Caratterizzante
9.	SCALABRELLI	Giancarlo	AGR/03	PO	1	Caratterizzante

10.	TOFFANIN	Annita	AGR/16	RU	1	Caratterizzante
11.	TOMEI	Paolo Emilio	BIO/03	PA	1	Base
12.	VENTURI	Francesca	AGR/15	RU	1	Caratterizzante
13.	ZINNAI	Angela	AGR/15	PA	.5	Caratterizzante

<b>Rappresentanti Studenti</b>	CAMMARATA ALESSANDRA MARIA a.cammarata2@studenti.unipi.it BARTOLUCCI JURIJ j.bartolucci@studenti.unipi.it GALIOTO ALBERTO KEVIN a.galioto@studenti.unipi.it
<b>Gruppo di gestione AQ</b>	GIANPAOLO ANDRICH JURIJ BARTOLUCCI GIANLUCA BRUNORI ROBERTO CARDELLI STEFANO FANTI MIKE FRANK QUARTACCI
<b>Tutor</b>	Francesca VENTURI Mike Frank QUARTACCI

## Il Corso di Studio in breve

13/04/2015

Obiettivo principale di questo corso di laurea è fornire allo studente quelle conoscenze e competenze necessarie ad acquisire la professionalità indispensabile per operare con successo nell'odierna realtà vitivinicola. 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, biochimica e informatica, riservando particolare attenzione ai loro possibili aspetti applicativi all'interno dell'intera filiera vitivinicola; 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 l'analisi sensoriale e le più avanzate tecniche analitiche di laboratorio; curare la sicurezza sul posto di lavoro e dell'igiene di cantina; conoscere gli aspetti normativi e legislativi che regolano la produzione e la commercializzazione dei prodotti enologici; lavorare in gruppo e di 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 per favorire il marketing; 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; trovare immediato inserimento nel mercato del lavoro ma può accedere agevolmente agli studi universitari di livello superiore (lauree magistrali, master di I° livello). Queste abilità verranno conseguite dallo studente mediante la partecipazione alle lezioni frontali, alle esercitazioni, ai seminari, dallo studio guidato e individuale così come previsto dalle attività formative programmate nel corso di studio.

La struttura didattica di questo corso di laurea triennale 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. La domanda di formare laureati che svolgano la professione di Enologo, scaturisce dal mondo del lavoro e in particolare dalle aziende vitivinicole, dagli studenti e dalle loro famiglie. Infatti quella dell'enologo appare come una professione

ben definita e disciplinata per legge (D.L.4/11/1966 in accordo con la legge 129 del 10/04/91).

Il comparto vitivinicolo necessita di giovani laureati triennali, dotati di competenze che coprano l'intera filiera produttiva a partire dalla materia prima l'uva, per arrivare alla trasformazione, stabilizzazione, conservazione e confezionamento del vino finito.



## QUADRO A1

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

L'Università di Pisa è attualmente impegnata da una profonda evoluzione, innescata dalla pubblicazione del D.M. 270/04, incentrata su innovativi processi di autonomia, di responsabilità e di qualità. L'attuazione di tali processi, però, dipende anche dalla possibilità di realizzare una più efficace integrazione tra università e apparato produttivo. L'autonomia didattica si sta indirizzando verso alcuni obiettivi di sistema, come il ridurre e razionalizzare il numero dei corsi di laurea e delle prove d'esame, migliorare la qualità e la trasparenza dell'offerta e il rapportarsi tra progettazione e analisi della domanda di conoscenze e competenze espressa dai principali attori del mercato del lavoro, come elemento fondamentale per la qualità e l'efficacia delle attività cui l'università è chiamata.

Si è chiesto ai consessi l'espressione di un parere circa l'ordinamento didattico del corso in VITICOLTURA ED ENOLOGIA. Il fatto che l'Università di Pisa abbia privilegiato nel triennio la formazione di base spostando al secondo livello delle lauree magistrali numerosi indirizzi specialistici che potranno coprire alcune esigenze di conseguimento di professionalità specifiche per determinati settori, è stato giudicato positivamente sottolineando anche che, oltre all'attenzione posta alla formazione di base, positivi sono sia la flessibilità curricolare che l'autonomia e la specificità della sede universitaria, che mostra in questo contesto tutte le eccellenze di cui è depositaria.

Il corso di studio, in previsione del riesame annuale, nell'intento di verificare e valutare gli interventi mirati al miglioramento del corso stesso effettuerà nuove consultazioni con le organizzazioni maggiormente rappresentative nel settore di interesse.

## QUADRO A2.a

### Profilo professionale e sbocchi occupazionali e professionali previsti per i laureati

**Tecnico specializzato (enologo) operante nel settore della filiera vite-vino in grado di esprimere specifiche conoscenze professionali, operative e gestionali**

#### **funzione in un contesto di lavoro:**

Le principali funzioni del laureato in Viticoltura ed Enologia possono essere così riassunte:

- il controllo dei processi di produzione, conservazione e trasformazione dei prodotti enologici;
- la valutazione della qualità e delle caratteristiche chimiche, fisiche, sensoriali, microbiologiche e nutrizionali dei prodotti finiti, semilavorati e della materia prima;
- la gestione d'impresa di produzione vitivinicole e dei prodotti biologici correlati, compresi i processi di depurazione degli effluenti e di recupero dei sottoprodotti;
- il confezionamento e la logistica distributiva;
- la programmazione ed il controllo degli aspetti igienico-sanitari e di sicurezza dei prodotti enologici dalla vigna alla tavola sia in strutture private che pubbliche;
- la gestione della qualità globale di filiera, anche in riferimento alle problematiche di tracciabilità dei prodotti;
- la didattica, la formazione professionale, il marketing e l'editoria pertinenti alla viticoltura ed enologia;
- le attività connesse alla comunicazione, al giornalismo ed al turismo eno-gastronomico.

#### **competenze associate alla funzione:**

In particolare, i laureati di primo livello in Viticoltura ed Enologia dovranno possedere:

- una visione completa delle attività e delle problematiche dalla produzione al consumo dei prodotti enologici (dalla vigna alla tavola), nonché la capacità di intervenire con misure atte a garantire la sicurezza, la qualità e la salubrità dei prodotti finiti, a ridurre gli sprechi, a conciliare economia ed etica nella produzione, conservazione e distribuzione;

- padronanza dei metodi chimici, fisici, sensoriali e microbiologici per il controllo e la valutazione dei prodotti, delle materie prime e dei semilavorati;
- conoscenze relative ai sistemi di gestione della sicurezza, della qualità e dell'igiene;
- elementi e principi di conoscenza della legislazione alimentare con particolare riguardo a quella di settore;
- la capacità di coordinare i molteplici saperi e le diverse attività legate al comparto vitivinicolo, tenuto conto della unica e specifica visione completa di integrazione verticale, o di filiera (dalla vigna alla tavola), nonché la capacità di intervenire nelle diverse fasi di programmazione, produzione, controllo e distribuzione dei prodotti enologici.

Inoltre, i laureati in Viticoltura ed Enologia dovranno conoscere: i principi e gli ambiti delle attività professionali e le relative normativa e deontologia; i contesti aziendali ed i relativi aspetti economici, gestionali ed organizzativi propri dell'intera filiera produttiva; 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 orale, almeno una seconda lingua dell'Unione Europea, di norma l'inglese, nell'ambito specifico di competenza e per lo scambio di informazioni generali; possedere adeguate competenze e strumenti per collaborare nella gestione e nella comunicazione dell'informazione; essere capaci di lavorare in gruppo, di operare con definiti gradi di autonomia e di inserirsi prontamente negli ambienti di lavoro.

#### **sbocchi professionali:**

La domanda di formare laureati che svolgano la professione di Enologo scaturisce dal mondo del lavoro, dagli studenti e dalle loro famiglie. Infatti, quella dell'enologo appare come una professione ben definita e disciplinata per legge ( D.L.4/11/1966 in accordo con la legge 129 del 10/04/91).

Il comparto vitivinicolo nazionale, che appare tuttora in continua ascesa, necessita di giovani laureati triennali, dotati di competenze che coprano l'intera filiera produttiva a partire dalla materia prima l'uva, per arrivare alla trasformazione, stabilizzazione, conservazione e confezionamento del vino finito.

La laurea in Viticoltura ed Enologia consente l'inserimento immediato nel mondo del lavoro sia a livello di imprese private che di enti pubblici.

In particolare, questo laureato può trovare occupazione nella:

- a) produzione delle aziende del settore delle bevande alcoliche in generale e di quelle vitivinicole in particolare;
- b) gestione degli impianti viticoli e di propagazione di materiale vegetale certificato;
- c) produzione di apparecchiature per la viticoltura e per l'enologia;
- d) produzione di microrganismi selezionati (lieviti e batteri) o di coadiuvanti enologici;
- e) nei 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;
- f) libera professione come Enologo (titolo automaticamente riconosciuto ai laureati in Viticoltura ed Enologia dall'Associazione Nazionale degli Enologi).

#### **QUADRO A2.b**

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

1. Tecnici agronomi - (3.2.2.1.1)
2. Tecnici forestali - (3.2.2.1.2)

#### **QUADRO A3**

#### **Requisiti di ammissione**

Per essere ammessi al Corso di Laurea occorre essere in possesso di un diploma di scuola secondaria superiore, o di altro titolo di studio conseguito all'estero riconosciuto idoneo secondo la normativa vigente. E' richiesto il possesso di un'adeguata preparazione nelle materie di base che trovano sviluppo nelle discipline caratterizzanti il Corso di studio.

La modalità per la verifica del possesso dei requisiti d'accesso è specificata nel regolamento didattico del corso di studi, che

indica anche gli eventuali obblighi formativi aggiuntivi previsti nel caso in cui la verifica non sia positiva.

#### QUADRO A4.a

#### Obiettivi formativi specifici del Corso

Obiettivo principale di questo corso di laurea è fornire allo studente quelle conoscenze e competenze necessarie ad acquisire la professionalità indispensabile per operare con successo nell'odierna realtà vitivinicola.

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.

Le Aree di apprendimento in relazione alle destinazioni professionali possono essere così elencate:

- 1) Area delle discipline di base e propedeutiche al proseguo del percorso formativo;
- 2) Area delle discipline professionalizzanti connesse con la coltivazione e difesa della vite e dell'uva;
- 3) Area delle discipline professionalizzanti connesse alla produzione e alla gestione della qualità chimico-composizionale e organolettica del vino;
- 4) Area delle discipline connesse alla gestione giuridico-economica dell'azienda vitivinicola e alla commercializzazione e marketing dei suoi prodotti.

Lo studente apprenderà le nozioni necessarie alla formazione della figura dell'enologo mediante la partecipazione alle lezioni frontali, alle esercitazioni e ai seminari, e a seguito dello studio individuale così come previsto dalle attività formative programmate nel corso di studio.

Particolare significato è stato e viene attribuito all'attività dei seminari assicurata a titolo gratuito da eminenti rappresentanti degli operatori coinvolti a vario titolo nel settore vitivinicolo. Attualmente un giorno alla settimana e quindi circa il 20% del totale tempo dedicato alla didattica viene garantito dalla docenza non accademica così da assicurare agli studenti uno spaccato realistico del mondo della produzione e delle sue specifiche esigenze. A questa si aggiunge l'attività di "tirocinio" svolto presso una delle più di 350 aziende vitivinicole (nazionali e internazionali) convenzionate con il corso di laurea, che permette allo studente di operare all'interno di una realtà produttiva e di comprenderne quindi problemi e potenzialità.

Assicurare un'immediata collocazione all'interno del comparto vitivinicolo rappresenta lo scopo principale e quindi lo sbocco più naturale di questo percorso formativo ma il laureato in Viticoltura ed Enologia potrà anche accedere agevolmente agli studi universitari di livello superiore (lauree magistrali, master di I° livello).

Questo percorso formativo prevede 19 insegnamenti suddivisi in semestri mentre i crediti a scelta libera (12 CFU) rappresentano la ventesima disciplina "virtuale". Sia all'attività di tirocinio che alla stesura dell'elaborato finale vengono riservati 6 CFU.

Tutte le discipline prevedono lezioni ed esercitazioni a cui è stato attribuito un peso (CFU) pari al 50% di quello attribuito alla didattica frontale.

I° anno Nel corso del primo anno vengono impartiti gli insegnamenti connessi alle discipline di base (Matematica e statistica; Chimica generale e inorganica; Botanica generale e sistematica; Fisica, Chimica organica). Oltre alla lingua straniera e alle Abilità informatiche 1, si ritrovano anche Elementi di Agronomia e Gestione dell'azienda agraria e marketing agroalimentare;

II° anno Accanto ad alcune discipline di carattere più generale e propedeutico (Biochimica; Chimica del terreno; Genetica; Microbiologia generale ed enologica) sono presenti corsi professionalizzanti (Viticoltura generale e ampelografia; Enologia I e analisi enologiche; Aggiornamenti di legislazione vitivinicola);

III° anno Nel corso di questo ultimo anno lo studente dovrà affrontare il tirocinio e la stesura dell'elaborato finale. Le discipline tecniche più caratterizzanti (Enologia II, vasi vinari e apparecchiature enologiche; Viticoltura speciale; Meccanica agraria; Analisi sensoriale; Entomologia viticola; Patologia viticola e certificazione igienico-sanitaria) atte a completare la specifica preparazione

tecnica di questo laureato trovano collocazione in questo ultimo anno di corso.

QUADRO A4.b	<b>Risultati di apprendimento attesi</b> <b>Conoscenza e comprensione</b> <b>Capacità di applicare conoscenza e comprensione</b>
<b>Area delle discipline di base (matematiche, statistiche, informatiche, fisiche e chimiche) e propedeutiche al proseguo del percorso formativo;</b>	
<p><b>Conoscenza e comprensione</b></p> <p>Il laureato in Viticoltura ed Enologia dovrà possedere adeguate conoscenze di base nella matematica, statistica, fisica, chimica, biologia, informatica, genetica e biochimica. Dovrà, inoltre, 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.</p> <p><b>Capacità di applicare conoscenza e comprensione</b></p> <p>Verrà data particolare enfasi agli aspetti che possono trovare risvolti applicativi all'interno dell'intera filiera vitivinicola. I laureati conoscono e utilizzano consapevolmente i supporti tecnici e scientifici (strumenti software compresi) a un livello che includa anche la conoscenza di alcuni temi d'avanguardia del settore vitivinicolo.</p> <p><b>Le conoscenze e capacità sono conseguite e verificate nelle seguenti attività formative:</b></p> <p><a href="#">Visualizza Insegnamenti</a> <a href="#">Chiudi Insegnamenti</a> BOTANICA GENERALE E SISTEMATICA <a href="#">url</a> CHIMICA GENERALE E INORGANICA <a href="#">url</a> CHIMICA ORGANICA <a href="#">url</a> FISICA <a href="#">url</a> MATEMATICA E STATISTICA <a href="#">url</a> BIOCHIMICA <a href="#">url</a> GENETICA <a href="#">url</a></p>	
<b>Area delle discipline professionalizzanti connesse con la coltivazione e difesa della vite e dell'uva;</b>	
<p><b>Conoscenza e comprensione</b></p> <p>L'apprendimento delle discipline che afferiscono a questa area permetterà al laureato di gestire le tecnologie viticole, anche innovative, nel pieno rispetto della tutela dell'ambiente e della sicurezza degli operatori e dei cittadini consumatori e di esercitare un efficace controllo della qualità della materia prima. Sarà, infatti, in grado di comprendere le relazioni tra le problematiche biologiche, colturali e di allevamento della vite e quelle della produzione enologica e di conoscere le interrelazioni tra le esigenze biologiche della vite, le caratteristiche dei mezzi tecnici di produzione e le caratteristiche del prodotto enologico.</p> <p>Dovrà possedere adeguate conoscenze genetico molecolari per comprendere le potenzialità e le possibilità di utilizzo delle biotecnologie nella caratterizzazione dei vitigni e comprendere le esigenze biologiche e ecologiche della vite (corretta gestione del sistema vigneto).</p> <p>Dovrà possedere conoscenze per valutare l'impatto ambientale di piani ed opere propri del settore viticolo e conoscere le responsabilità professionali ed etiche.</p> <p><b>Capacità di applicare conoscenza e comprensione</b></p> <p>Il laureato sarà in grado di individuare precocemente lo sviluppo di affezioni sia virali che microbiche e l'eventuale attacco di</p>	

insetti dannosi per la produzione viticola e di adottare efficaci strategie di difesa che salvaguardino l'ambiente e soprattutto la salute del cittadino consumatore.

Questo bagaglio cognitivo risulterà indispensabile in particolare per i laureati che opereranno all'interno della filiera nel segmento dedicato alla produzione della materia prima (uva), utilizzando ove possibile anche le più avanzate soluzioni che l'odierno e dedicato sviluppo della meccanizzazione agraria mette a disposizione. Questo laureato potrà quindi essere proficuamente impiegato nella gestione dei vigneti dove si farà carico di tutti gli aspetti tecnologici e agronomici a questa connessi.

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

ELEMENTI DI AGRONOMIA [url](#)

CHIMICA DEL TERRENO [url](#)

VITICOLTURA GENERALE E AMPELOGRAFIA [url](#)

ENTOMOLOGIA VITICOLA [url](#)

MECCANICA AGRARIA [url](#)

PATOLOGIA VITICOLA E CERTIFICAZIONE GENETICO-SANITARIA [url](#)

VITICOLTURA SPECIALE [url](#)

**Area delle discipline professionalizzanti connesse con la produzione e la gestione della qualità chimico-composizionale e organolettica del vino;**

### **Conoscenza e comprensione**

La conoscenza della biochimica enologica e della fermentazione alcolica, malolattica, glicerico-piruvica, acetica e della via dei pentoso fosfati rappresenta un requisito di base indispensabile per l'enologo. Inoltre questo professionista dovrà saper operare in laboratorio e interpretare correttamente i risultati analitici ottenuti al fine di poter gestire efficacemente le tecnologie fermentative e trasformative. Dovrà, inoltre, conoscere la microbiologia enologica e le tecniche di selezione genetica impiegate dall'Industria Biotecnologica nell'individuazione e produzione di lieviti e batteri selezionati.

La conoscenza delle apparecchiature enologiche impiegate in cantina (vinificatori, serbatoi, pigiatrici, diraspatrici, pompe, filtri, centrifughe, ecc.) costituisce un'ulteriore conoscenza indispensabile per l'enologo. Il laureato in Viticoltura ed Enologia dovrà, inoltre, conoscere i principi su cui si basa l'analisi sensoriale visto che la degustazione della materia prima (uva) degli intermedi di processo (mosto e mosto/vini ai diversi stadi di vinificazione) e del prodotto finito (vino) rappresenta uno strumento indispensabile e insostituibile per l'enologo.

### **Capacità di applicare conoscenza e comprensione**

L'apprendimento delle discipline che afferiscono a questa area permetterà al laureato di: 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 dell'igiene di cantina; recepire ed applicare l'innovazione tecnologica, conoscere il metodo scientifico di indagine e cooperare alla sperimentazione nel settore.

All'interno della cantina il laureato enologo impiegherà correttamente le tecnologie più adatte a valorizzare la materia prima per produrre un vino che soddisfi pienamente le richieste dell'odierno consumatore.

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

ENOLOGIA I E ANALISI ENOLOGICHE [url](#)

MICROBIOLOGIA GENERALE ED ENOLOGICA [url](#)

ANALISI SENSORIALE [url](#)

ENOLOGIA II, VASI VINARI E ATTREZZATURE ENOLOGICHE [url](#)

**Area delle discipline connesse alla gestione giuridico ed economica dell'azienda vitivinicola e alla commercializzazione e marketing dei suoi prodotti.**



## Conoscenza e comprensione

Il laureato in Viticoltura ed Enologia dovrà acquisire adeguate competenze inerenti le aziende vitivinicole ed in particolare dovrà conoscere gli aspetti economici, gestionali e organizzativi di queste realtà produttive. Dovrà quindi acquisire la necessaria familiarità con le principali teorie economiche della domanda e dell'offerta che regolano il mercato agroalimentare in generale e quello enologico in particolare.

## Capacità di applicare conoscenza e comprensione

L'apprendimento delle discipline che afferiscono a questa area permetterà al laureato di: conoscere gli aspetti normativi e legislativi inerenti la gestione amministrativa, economica e fiscale dell'azienda vitivinicola; 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.

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

GESTIONE DELL'AZIENDA AGRARIA E MARKETING AGROALIMENTARE [url](#)

AGGIORNAMENTI DI LEGISLAZIONE VITIVINICOLA [url](#)

QUADRO A4.c

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

### Autonomia di giudizio

Scopo di questo percorso formativo è fornire al laureato una competenza metodologica e scientifica unificante che favorisca la capacità di acquisire le informazioni necessarie alla comprensione di uno specifico ambito operativo e a sviluppare una visione critica e una vocazione autonoma delle problematiche vitivinicole, non formalizzandosi su particolari tecniche operative ma approfondendo i principi scientifici più generali connessi alla coltivazione della vite e alla produzione enologica. L'autonomia di giudizio viene sviluppata in particolare tramite le attività di esercitazioni in aula, i seminari attivi tenuti dagli studenti, la preparazione di elaborati nell'ambito degli insegnamenti fondamentali e degli insegnamenti opzionali inseriti nel piano didattico del corso di studio, oltre che in occasione dell'attività di tirocinio e dell'attività concordata con il relatore per la preparazione dell'elaborato finale.

### Abilità comunicative

Questo corso di laurea è stato progettato per mettere in grado i laureati di comunicare informazioni, idee, problemi e soluzioni a interlocutori di pari o inferiori competenze, sia in lingua italiana che in una lingua straniera dell'Unione Europea. Infatti questo laureato:

- possiede adeguate competenze, abilità informatiche e strumenti per collaborare efficacemente nella gestione e nella comunicazione dell'informazione;
- utilizza efficacemente almeno una lingua dell'Unione Europea, oltre l'italiano, nell'ambito specifico di competenza e per lo scambio di informazioni generali;
- è capace di lavorare in gruppo e di inserirsi prontamente negli ambienti di lavoro;
- è in grado di collaborare alle attività connesse alla comunicazione e al turismo enogastronomico.

L'acquisizione e la valutazione/verifica del conseguimento delle abilità comunicative verrà effettuata in occasione dello svolgimento del tirocinio e della relazione conclusiva, nonché durante l'esposizione

	e la discussione dell'elaborato finale. Le abilità comunicative per la lingua straniera sono apprese e verificate nel corso dello specifico insegnamento e per mezzo della relativa prova idoneativa.	
<b>Capacità di apprendimento</b>	<p>Il laureato dovrà possedere gli strumenti cognitivi indispensabili per l'aggiornamento continuo relativamente al settore viti-enologico, attraverso gli strumenti tradizionali (manualistica e riviste di settore) e le nuove tecnologie di comunicazione informatica e telematica.</p> <p>La preparazione dell'elaborato finale sotto la guida del relatore, sarà il momento privilegiato di insegnamento nonché di verifica delle capacità acquisite durante il corso degli studi.</p> <p>Il laureato avrà sviluppato quelle capacità di apprendimento a lui necessarie per la prosecuzione degli studi nell'ambito dei Master e delle lauree magistrali inerenti l'area culturale di pertinenza attivate presso l'Università di Pisa o altri atenei.</p>	

## QUADRO A5

### Prova finale

La prova finale (esame di laurea) consiste nella discussione, dinanzi ad una commissione di docenti nominata dal Direttore di Dipartimento (DSAAA-a), di un elaborato scritto o di un progetto in un settore della formazione caratterizzante e/o affine-integrativa oppure inerente le attività svolte nell'ambito del tirocinio pratico-applicativo.

Il voto di laurea è da considerarsi formalmente una prerogativa della Commissione di Laurea secondo quanto stabilito dal Regolamento Didattico di Ateneo.

Tuttavia, per dare continuità nel tempo alle valutazioni, il Corso di Studi intende adottare informalmente le seguenti regole di calcolo:

La base di calcolo del voto finale di laurea è data dalla media delle votazioni riportate nei singoli esami di profitto, ponderata sulla base dei relativi crediti formativi universitari (media pesata sui CFU).

La Commissione di Laurea al termine della discussione dell'elaborato finale, può conferire un massimo di 11 punti. Tali punti derivano dalla somma dei punteggi seguenti:

1-3 punti a giudizio del relatore;

0-5 punti attribuiti dalla Commissione (valore calcolato come media approssimata all'intero più vicino, dei punteggi (0-5 punti) espressi da ogni singolo commissario) sulla base della tipologia (compilativa o sperimentale) e della qualità dell'elaborato finale; inoltre la commissione terrà conto anche dell'esposizione del candidato.

0-3 punti attribuiti dalla Commissione per le altre attività formative (tirocinio e AAF che prevedono l'attribuzione di un giudizio finale) presenti nel curriculum del candidato. Nell'attribuzione di questo punteggio, la Commissione terrà inoltre conto del tempo complessivo impiegato dallo studente per il conseguimento del titolo.



#### QUADRO B1.a

#### Descrizione del percorso di formazione

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Percorso formativo laurea triennale in Viticoltura ed Enologia

#### QUADRO B1.b

#### Descrizione dei metodi di accertamento

La modalità di accertamento di conoscenze e capacità di comprensione dipende dal contesto disciplinare e dalla specifica attività didattica; può essere l'esame tradizionale (prova scritta, orale, pratica, test) oppure la preparazione e la discussione di un elaborato progettuale di laboratorio o di approfondimento monografico.

Ogni insegnamento riportato nella descrizione del percorso formativo del corso di studio, al Quadro B1.a, contiene le specifiche modalità di verifica finale.

**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.agr.unipi.it/images/Vitevino/orariove.pdf>

#### QUADRO B2.b

#### Calendario degli esami di profitto

<https://esami.unipi.it/esami/>

#### QUADRO B2.c

#### Calendario sessioni della Prova finale

<http://www.agr.unipi.it/studenti/laurearsi/calendario-di-laurea>

QUADRO B3	Docenti titolari di insegnamento
-----------	----------------------------------

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

N.	Settori	Anno di corso	Insegnamento	Cognome Nome	Ruolo	Crediti	Ore	Docente di riferimento per corso
1.	BIO/03	Anno di corso 1	BOTANICA GENERALE E SISTEMATICA <a href="#">link</a>	TOMEI PAOLO	PA	9	84	
2.	CHIM/03	Anno di corso 1	CHIMICA GENERALE E INORGANICA <a href="#">link</a>	GUIDI LUCIA	PA	9	36	
3.	CHIM/03	Anno di corso 1	CHIMICA GENERALE E INORGANICA <a href="#">link</a>	QUARTACCI MIKE FRANK	RU	9	48	
4.	CHIM/06	Anno di corso 1	CHIMICA ORGANICA <a href="#">link</a>	POMELLI CHRISTIAN SILVIO	RU	6	64	
5.	AGR/02	Anno di corso 1	ELEMENTI DI AGRONOMIA <a href="#">link</a>	MAZZONCINI MARCO	PO	6	64	
6.	FIS/07	Anno di corso 1	FISICA <a href="#">link</a>	PREVOSTO DANIELE		6	64	
7.	AGR/01	Anno di corso 1	GESTIONE DELL'AZIENDA AGRARIA E MARKETING AGROALIMENTARE <a href="#">link</a>	BRUNORI GIANLUCA	PO	9	84	
8.	MAT/05	Anno di corso 1	MATEMATICA E STATISTICA <a href="#">link</a>	DE PASCALE LUIGI	PA	9	84	

QUADRO B4	Aule
-----------	------

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Aule didattiche - Dipartimento di Scienze Agrarie, alimentari e agro-ambientali

QUADRO B4	Laboratori e Aule Informatiche
-----------	--------------------------------

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Laboratori e aule informatiche - Scienze Agrarie AA

**QUADRO B4****Sale Studio**

Descrizione link: Sale Studio

Link inserito: <http://www.unipi.it/index.php/servizi-e-orientamento/item/1233-biblioteche-e-aule-studio>

**QUADRO B4****Biblioteche**

Descrizione link: Biblioteca di Agraria

Link inserito: <http://www.sba.unipi.it/agr>

**QUADRO B5****Orientamento in ingresso**

24/03/2015

Le azioni di orientamento in ingresso sono volte a favorire una scelta del corso di studio informata e consapevole e, pertanto, sono parte integrante della politica della qualità adottata dal nostro Ateneo. L'Università di Pisa organizza molteplici attività per favorire il contatto con il maggior numero di potenziali matricole. In particolare, il Delegato del Rettore per l'orientamento in entrata e il Comitato Orientamento, formato dai referenti di tutti i Dipartimenti, hanno il compito di programmare le attività di orientamento in ingresso dirette agli studenti e ai docenti delle scuole superiori.

#### L'orientamento nelle scuole

L'orientamento viene svolto direttamente nelle scuole superiori sia del principale bacino di provenienza che di altre regioni limitrofe ed anche del sud-Italia. Le scuole interessate a organizzare iniziative di orientamento possono contattare direttamente i docenti referenti dei vari Dipartimenti. Con il coinvolgimento di molti docenti universitari e con i professori delle scuole superiori, l'Ateneo pisano ha costruito percorsi didattici condivisi, riguardanti diverse discipline, da proporre agli studenti degli ultimi due anni.

L'Ufficio Orientamento d'ateneo ha predisposto anche un questionario, compilabile via web, per evidenziare alcune caratteristiche del particolare modo di affrontare lo studio da parte degli studenti. Può essere utile infatti capire come ciascuno affronta lo studio al di là del percorso formativo che autonomamente sceglierà, seguendo le proprie passioni e inclinazioni. Il questionario, che non è un test attitudinale, si propone di analizzare tre aspetti:

1. il modo in cui lo studente si guarda intorno e raccoglie informazioni per affrontare in maniera consapevole la scelta;
2. il metodo di studio che lo studente abitualmente adotta;
3. lo stile di pensiero dello studente: gli atteggiamenti e le convinzioni che guidano il suo modo di affrontare lo studio.

Al termine della compilazione lo studente potrà conoscere il profilo che emerge dalle sue risposte e avere una serie di suggerimenti su come migliorare il proprio metodo di studio e il modo di affrontare i problemi scolastici.

#### L'orientamento itinerante: i saloni e le fiere

L'Università di Pisa promuove la sua offerta didattica e i suoi servizi per gli studenti partecipando abitualmente a diverse

manifestazioni organizzate in tutta Italia tra le quali, nel 2014, quelle di Ascoli, Bari, Catania, Genova, Pescara, Roma, Verona e Vibo Valentia. È presente ai saloni Sicilia-Orienta e Sardegna-Orienta organizzati a Palermo e Cagliari dall'Associazione Aster, alle manifestazioni OrientaMenti e Informagiovani promosse da istituzioni locali.

#### Open Days

Gli Open Days sono la principale manifestazione di orientamento promossa dall'Università di Pisa che ogni anno apre le porte delle proprie strutture ai docenti e agli studenti delle ultime classi delle scuole superiori. Gli Open Days 2015 si sono svolti dal 16 al 25 febbraio 2015.

Si tratta di giornate di orientamento caratterizzate da incontri di presentazione dell'offerta formativa, delle regole di accesso ai corsi di studio e dei servizi offerti agli studenti dall'Università. Nel corso dell'iniziativa sono previste visite guidate presso le varie strutture didattiche e di ricerca dell'Ateneo, le biblioteche, i musei e il Centro linguistico interdipartimentale, organizzate per classi o gruppi di classi.

I partecipanti sono inoltre coinvolti in attività di laboratorio e possono seguire alcune lezioni accademiche concepite specificamente per loro, confrontandosi direttamente con i docenti e con il personale esperto nell'orientamento didattico. Oltre ai vari punti di informazione organizzati in ciascun dipartimento, per tutta la durata della manifestazione viene attivato un punto di prima accoglienza e informazione sui servizi con personale dell'ufficio Orientamento d'ateneo e con la presenza di operatori dell'Azienda Regionale per il Diritto allo Studio.

#### L'orientamento su iTunes U

Sul sito iTunes U sono pubblici i video di presentazione di circa ottanta corsi di insegnamento dell'Ateneo pisano, suddivisi per area scientifica, umanistica e veterinaria. Si tratta di brevi filmati di pochi minuti in cui gli stessi i docenti illustrano i corsi da loro tenuti, raccontandone le caratteristiche, i contenuti e le finalità. I video sull'orientamento, che servono per far capire agli studenti cosa si va a imparare e con chi, nascono come uno strumento dell'Ateneo per rafforzare il suo legame con l'esterno, cementare la comunità e contemporaneamente spingere i suoi docenti verso una migliore trasparenza riguardo a ciò che insegnano.

#### Il centro immatricolazioni Matricolandosi

Matricolandosi è il centro di ateneo per l'accoglienza delle future matricole dell'Università di Pisa, con l'obiettivo di agevolare il primo contatto con l'Ateneo attraverso la semplificazione delle procedure, ma anche di potenziare gli aspetti informativi e di immagine mettendo a disposizione degli studenti materiale informativo sui corsi di studio e personale esperto nell'orientamento didattico. L'uso di un portale web semplice ed intuitivo favorisce lo snellimento burocratico e consente di concludere l'iter di immatricolazione in tempo reale. Lo studente può registrare i propri dati personali, preimmatricolarsi ad un corso di studio libero, iscriversi a un concorso per l'ammissione ad un corso ad accesso programmato, iscriversi a un test di valutazione e riceve immediatamente il proprio libretto di iscrizione.

#### Welcome International Students (WIS) e il Welcome Point

All'attività di orientamento in entrata degli studenti internazionali l'Università di Pisa dedica due specifici servizi: il Welcome International Students (WIS) e il Welcome Point. Il servizio WIS è uno sportello dedicato ai cittadini comunitari ed extracomunitari, residenti e non, che desiderano immatricolarsi mentre il Welcome Point fornisce informazioni e supporto per tutto ciò che riguarda visti, permessi di soggiorno, alloggi, assicurazione sanitaria, social security, ecc.. Offre accoglienza all'arrivo a Pisa con l'orientamento ai servizi dell'Università in Italiano, inglese, francese, portoghese, spagnolo, arabo, ebraico e cinese.

Link inserito: <http://www.unipi.it/index.php/servizi-e-orientamento>

L'Università di Pisa promuove varie iniziative finalizzate a seguire gli studenti durante il loro percorso di studio per favorire una proficua frequenza ai corsi e un'efficace progressione nella carriera universitaria.

#### Il tutorato individuale

L'attività di tutorato rientra tra i compiti istituzionali dei professori e dei ricercatori come parte integrante del loro impegno didattico. Subito dopo la fine del 1° semestre del 1° anno è prevista l'assegnazione di uno specifico tutor a ogni studente, secondo criteri e modalità stabiliti dal singolo consiglio di corso di studio d'intesa con il dipartimento in cui lo stesso è incardinato. L'assegnazione del tutor è pubblicizzata sul sito web del dipartimento e permane fino al conseguimento del titolo di studio. Ogni professore o ricercatore è tenuto a dedicare al tutorato individuale almeno 40 ore annuali oltre a quelle del ricevimento ordinario.

#### Collaborazioni part-time counseling

Per renderli attivamente partecipi del processo formativo, a studenti opportunamente selezionati che abbiano già acquisito un rilevante numero di crediti formativi vengono affidati incarichi retribuiti finalizzati allo svolgimento di attività di tutorato di prima accoglienza, di ausilio alle attività di orientamento nelle scuole superiori e di supporto agli studenti iscritti. Lo studente counseling rappresenta uno dei principali strumenti del tutorato dell'Università di Pisa: l'esperienza di studenti che hanno già svolto buona parte del percorso viene trasmessa a quelli che necessitano di un contributo di tipo orientativo o di tipo motivazionale in presenza di difficoltà riscontrate durante la vita accademica.

#### Il Fondo di Sostegno

L'Ateneo di Pisa grazie al Fondo per il sostegno dei giovani e per favorire la mobilità degli studenti (D.M. 198/2003), attraverso procedure comparative, eroga ai propri studenti capaci e meritevoli assegni per lo svolgimento di incarichi legati alle attività di tutorato, alle attività didattico-integrative, propedeutiche e di recupero. I vincitori sono solitamente impegnati nel tutorato ai propri colleghi in relazione alle discipline oggetto dei test d'ingresso, nell'assistenza alla didattica degli insegnamenti, nell'affiancamento dei docenti durante il periodo delle lezioni, nel sostegno alla preparazione degli studenti, in particolare di quelli con carenze in termini di preparazione iniziale.

#### Il Centro di Ascolto per il supporto psicologico e motivazionale

Il Centro di Ascolto offre agli studenti che ne avvertono la necessità una consulenza psicologica, completamente gratuita, specifica per aiutarli ad affrontare quelle problematiche, che possono manifestarsi successivamente all'inserimento nel nuovo contesto e che sono direttamente legate allo studio e, pertanto, incidere sui risultati. Possono essere difficoltà legate all'organizzazione del proprio tempo e metodo di studio, situazioni relazionali con compagni e/o docenti, problemi di concentrazione, ansia, senso di inefficacia e calo motivazionale.

Il centro coordina varie iniziative con l'obiettivo di dare agli studenti, l'aiuto di persone esperte e qualificate, creando uno spazio di ascolto e chiarificazione, individuando strategie appropriate per gestire i disagi legati all'esperienza universitaria e rendendo lo studente in grado di gestire in modo sempre più autonomo le proprie difficoltà. Gli studenti interessati hanno la possibilità di usufruire di un percorso individuale o di gruppo.

#### L'Unità di Servizi per l'Integrazione degli Studenti Disabili (USID)

L'USID opera con lo scopo di assistere gli studenti disabili e favorire la loro integrazione all'interno del mondo universitario svolgendo attività di accompagnamento, di tutorato e di assistenza durante gli esami o le prove di concorso. Acquista e fornisce ad alcuni studenti uno o più ausili in relazione alla tipologia della disabilità e alle esigenze rilevate durante i colloqui di accoglienza e di monitoraggio con lo studente e la sua famiglia.

L'USID bandisce borse di studio e di ricerca per l'estero, anche con finanziamenti esterni e segue gli studenti durante i tirocini e i periodi d'inserimento lavorativo.

#### Lo Sportello Dislessia e Disturbi Specifici di Apprendimento (DSA)

L'Università di Pisa mette a disposizione anche uno sportello, dedicato per gli studenti dislessici e con Disturbi Specifici di Apprendimento che offre:

- ~ assistenza ai concorsi di ammissione e ai test di valutazione
- ~ interventi di mediazione con i docenti in vista degli esami orali o scritti
- ~ tutorato specifico (redazione di appunti, registrazione di lezioni) per le attività didattiche
- ~ informazioni sulle procedure di immatricolazione e sui test d'ingresso

- ~ incontri individuali di consulenza didattica
- ~ diagnosi e certificazione dettagliata e aggiornata per studenti sprovvisti di una diagnosi o in possesso di una diagnosi non aggiornata (cioè di più di tre anni). La diagnosi e la certificazione vengono condotte, in convenzione con l'Istituto Stella Maris, secondo le nuove normative della Consensus Conference di Roma (Istituto Superiore di Sanità, 6-7 dicembre 2010) e del Panel di Aggiornamento e Revisione della Consensus Conference 2007 pubblicato nel febbraio 2011.

Link inserito: <http://www.unipi.it/index.php/servizi-e-orientamento>

QUADRO B5

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

25/03/2015

Link inserito: <http://www.unipi.it/index.php/internazionale>

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Assistenza per l'estero

QUADRO B5

Assistenza e accordi per la mobilità internazionale degli studenti

25/03/2015

L'Università di Pisa ha stipulato più di 100 accordi quadro con Atenei delle varie parti del mondo per attività di cooperazione e di scambio nel campo della ricerca e della didattica, instaurando una rete di rapporti che coinvolge tutti i settori scientifico-disciplinari, con l'obiettivo di aumentare l'attrattività dell'Ateneo verso gli studenti stranieri e di favorire la mobilità in entrata e in uscita.

L'Ateneo favorisce inoltre la mobilità dei propri studenti con la stipula di specifici accordi per il conseguimento di titoli congiunti - che comprendono lauree, lauree magistrali, master e dottorati - per la preparazione di tesi di dottorato in co-tutela o per la preparazione della tesi di laurea all'estero. Quest'ultima iniziativa è offerta a laureandi delle lauree magistrali e delle lauree magistrali a ciclo unico che siano interessati a preparare parte della loro tesi presso istituzioni, enti o aziende straniere, europei ed extraeuropei. A questo scopo l'Ateneo mette a disposizione un contributo economico che viene erogato sulla base di una graduatoria di merito.

L'impulso al processo d'internazionalizzazione ha portato al consolidamento dei tradizionali rapporti con Università di prestigio di ogni parte del mondo, in particolare europee e statunitensi, ma anche all'avvio di iniziative che hanno come obiettivo l'intensificazione dei rapporti con i Paesi emergenti, specie la Cina e i paesi dell'America latina. Nell'ambito delle azioni d'internazionalizzazione verso queste ultime nazioni l'Ateneo

ha approvato agevolazioni quali l'esenzione dalle tasse universitarie per tutti gli studenti latino-americani che si immatricolano a una laurea magistrale, pacchetti di servizi che prevedono alloggio gratuito per tre mesi e un corso di lingua italiana presso il Centro Linguistico Interdipartimentale per tutti gli studenti extracomunitari che si iscrivono ai corsi di laurea magistrale in inglese offerti dal nostro Ateneo



ha sottoscritto, insieme ad altre importanti università italiane, una convenzione di cooperazione internazionale tra Italia e Cile per creare una rete universitaria Italo Cilena (rete REUCHI)

ha sottoscritto il programma del governo brasiliano Scienza senza frontiere creando servizi di accoglienza con personale madrelingua per gli studenti brasiliani che hanno scelto Pisa come meta dei loro studi

partecipa al Programma Marco Polo, l'accordo tra il governo italiano e quello di Pechino per facilitare l'accoglienza di giovani cinesi nelle università italiane.

Atenei in convenzione per programmi di mobilità internazionale

Ateneo/i in convenzione	data convenzione	durata convenzione A.A.
Haute Ecole Charlemagne (Liège BELGIUM)	08/04/2015	6
Ceska Zemedelska Univerzita V (Prague CZECH REPUBLIC)	08/04/2015	6
UNIVERSITÄT HANNOVER (Hannover GERMANY)	08/04/2015	6
Eberhard Karls Universität (Tübingen GERMANY)	08/04/2015	6
Agricultural University of Athens (Atene GREECE)	08/04/2015	6
Technologiko Ekpaideutiko Idryma (TEI) Athinas (Atene GREECE)	08/04/2015	6
Budapesti Corvinus Egyetem (Budapest HUNGARY)	08/04/2015	6
Debreceni Egyetem (Debrecen HUNGARY)	08/04/2015	6
Szent István University (Gödöllő HUNGARY)	08/04/2015	6
Alexandras Stulginskis University (Kaunas LITHUANIA)	08/04/2015	6
Vilniaus Kolegija - University of Applied Sciences (Vilnius LITHUANIA)	08/04/2015	6
Landbouwwuniversitet Wageningen (Wageningen NETHERLANDS)	08/04/2015	6
Państwowa Wyższa Szkoła Zawodowa im. Jana Grodka w Sanoku (Sanok POLAND)	08/04/2015	6
Warsaw University of Life Sciences - SGGW (Warsaw POLAND)	08/04/2015	6
Uniwersytet Wroclawski (Wroclaw POLAND)	08/04/2015	6
Instituto Politécnico de Beja (Beja PORTUGAL)	08/04/2015	6
INSTITUTO POLITÉCNICO (Bragança PORTUGAL)	08/04/2015	6
Universidade de Lisboa (Lisbona PORTUGAL)	08/04/2015	6
Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro (Vila Real PORTUGAL)	08/04/2015	6
University Aurel Vlaicu (Arad ROMANIA)	08/04/2015	6
Universidad de Almeria (Almeria SPAIN)	08/04/2015	6
Universidad de León (León SPAIN)	08/04/2015	6
Universidad Politecnica de Madrid (Madrid SPAIN)	08/04/2015	6
Universidad Politécnica (Valencia SPAIN)	08/04/2015	6
Universidad de Valladolid (Valladolid SPAIN)	08/04/2015	6
Mustafa Kemal Universitesi (Hatay TURKEY)	08/04/2015	6
Ege University (Izmir TURKEY)	08/04/2015	6

## QUADRO B5

## Accompagnamento al lavoro

19/05/2015

Descrizione link: Servizio Job Placement

Link inserito: <http://www.unipi.it/index.php/jobplacement>

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Accompagnamento al lavoro

## QUADRO B5

## Eventuali altre iniziative

## QUADRO B6

## Opinioni studenti

09/09/2015

Di seguito sono riportati i giudizi complessivi attribuiti dagli studenti ad ogni singola disciplina del CdS in una scala compresa tra 1 e 4 (1=giudizio totalmente negativo; 2= più no che sì; 3=più sì che no; 4=giudizio totalmente positivo). Il numero di questionari compilati dagli studenti che hanno frequentato i corsi nell'anno accademico 2014-15 è pari a 1024. Circa 3/4 degli studenti ha frequentato un numero di lezioni superiore al 50% di quelle totali.

Giudizio complessivo inerente la singola disciplina (domanda BF1):

Analisi sensoriale 3,6

Biochimica 3,6

Botanica generale e sistematica 2,9

Chimica del terreno 3,6

Chimica generale e inorganica 3,4

Chimica organica 3,5

Elementi di agronomia 3,5

Enologia I e analisi enologiche 2,1

Enologia II, vasi vinari e attrezzature enologiche 3,5

Entomologia viticola 3,4

Fisica 2,9

Meccanica agraria 3,1

Genetica 3,4

Gestione dell'azienda agraria e marketing agroalimentare 3,4

Matematica e statistica 2,8

Microbiologia generale ed enologica 2,8

Patologia viticola 3,8

Viticultura generale e ampelografia 3,4

Viticultura speciale 3,5

Valore medio 3,3

Sulla base dei dati raccolti è possibile affermare che gli studenti esprimono un giudizio più che positivo nei confronti delle diverse discipline previste dal CdS, come evidenziato dal valore assunto dalla media (3,3). Tale valore è del tutto in linea con quelli riscontrati negli anni accademici precedenti.

Di seguito sono riportati i valori medi delle valutazioni su alcuni aspetti fondamentali della didattica offerta dal CdS espresse dagli studenti nell'anno accademico 2014-15 che hanno dichiarato di aver frequentato un numero di lezioni superiore al 50% di quelle totali.

B01. Possesso di conoscenze preliminari adeguate 2,8

B02. Adeguatezza del carico di studio ai crediti assegnati 2,7

B03. Utilità del materiale didattico 3,1

B04. Definizione delle modalità di esame 3,4

B05. Rispetto degli orari 3,6

B05\_1. Adeguatezza aule 3,0

B06. Stimolazione/motivazione da parte del docente 3,3

B07. Chiarezza ed efficacia dei docenti 3,3

B08. Utilità delle attività didattiche integrative 3,4

B09. Coerenza tra programma ufficiale e svolto 3,4

B10. Disponibilità dei docenti nei confronti degli studenti 3,5

BF1. Giudizio complessivo sull'insegnamento 3,3

BF2. Corrispondenza tra le ore di esercitazioni effettuate con quelle indicate 3,5

BF3. Livello di esecuzione pratica nelle esercitazioni 3,3

BS01. Interesse per i contenuti del corso 3,3

Tra i suggerimenti evidenziati dagli studenti per il miglioramento della didattica, l'alleggerimento del carico didattico complessivo, l'aumento delle conoscenze di base e il miglioramento della qualità del materiale didattico sono risultati i più sottoscritti registrando valori percentuali prossimi al 20%.

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Valutazione della didattica

## QUADRO B7

### Opinioni dei laureati

09/09/2015

Per quanto riguarda l'attività didattica del CdS, i risultati della rilevazione delle opinioni dei laureati che hanno conseguito il titolo nell'anno solare 2014 (21 laureati, 100% rispondenti) hanno evidenziato che il 67% degli intervistati ha frequentato regolarmente più del 75% degli insegnamenti previsti e che l'81% ha frequentato almeno la metà degli insegnamenti. Nessuno studente ha frequentato meno del 25% degli insegnamenti previsti (domanda n. 1).

Il carico di studio è stato giudicato sostenibile dal 70% dei laureati, mentre il restante 30% lo ha giudicato decisamente sostenibile. Nessun intervistato ha espresso un giudizio negativo sul carico di studio (domanda n. 6).

L'indagine ha evidenziato che il 40% circa dei laureati ritiene spesso adeguate le aule in cui ha seguito le lezioni e le esercitazioni, mentre il restante 60% le ha giudicate raramente adeguate (domanda n. 2).

Per ciò che concerne l'indagine riguardante i servizi offerti dal CdS, le attrezzature per le altre attività didattiche (laboratori, esperienze pratiche, etc.) sono state giudicate spesso adeguate dal 40% degli intervistati. La restante percentuale le ha ritenute raramente adeguate (domanda n. 3).

Il giudizio sulla fruizione dei servizi di biblioteca come supporto allo studio (accesso al prestito e alla consultazione, orari di apertura, etc.) ha mostrato che la quasi totalità (95%) degli intervistati ha espresso una valutazione abbastanza o decisamente positiva, mentre il restante 5% (1/21) non ne ha mai usufruito (domanda n. 4).

La maggior parte dei laureati (70%) ritiene le postazioni informatiche in numero adeguato, un 20% in numero inadeguato, mentre un 10% (2/21) non ne ha mai usufruito (domanda n. 5).

L'unico studente che ha svolto all'estero una parte del corso di studi con attività riconosciuta nel curriculum, non valuta positivamente il supporto fornito dall'Università durante il suo soggiorno all'estero (domanda n. 7).

In riferimento al giudizio complessivo sul CdS, la quasi totalità degli intervistati (95%) si è detto decisamente soddisfatto o soddisfatto del CdS, mentre uno studente solamente ha dato una valutazione negativa (domanda n. 8).

I laureati che, tornando indietro, si iscriverebbero nuovamente allo stesso CdS in Viticoltura ed Enologia sono risultati pari al 90% (18/20 degli intervistati rispondenti), uno si iscriverebbe allo stesso corso di studio ma in un altro Ateneo, mentre un altro non si iscriverebbe più all'Università (domanda n. 9).

Pdf inserito: [visualizza](#)



## QUADRO C1

## Dati di ingresso, di percorso e di uscita

09/09/2015

Nota: i dati presentati in questo quadro sono aggiornati al 31 maggio 2015.

### Dati di ingresso

Gli studenti immatricolati nell'anno accademico 2014-15 sono stati 139, con un incremento rispetto ai due anni accademici precedenti del 30% circa (rispettivamente 105 e 104 studenti per gli anni 2012-13 e 2013-14). La percentuale più elevata di studenti proviene dalla Toscana (media del 79%), seguita dalla Liguria (6%). Negli ultimi tre anni accademici, la percentuale di studenti immatricolati provenienti dal bacino locale (province di Pisa, Livorno e Lucca) si è attestata mediamente intorno al 60%. Ampia appare la gamma delle scuole di provenienza, con una netta prevalenza delle maturità sia tecnica che scientifica (45 e 34% rispettivamente). Negli ultimi tre anni accademici la percentuale di studenti immatricolati che ha conseguito una votazione medio-bassa alla maturità ( $\leq 79/100$ ) è stata piuttosto alta (74%), mentre gli studenti che hanno conseguito una votazione  $\geq 90/100$  rappresenta in media l'8% del totale. Nell'anno 2014-15 gli studenti stranieri rappresentano circa il 4% degli immatricolati (6/139), con un leggero incremento rispetto ai due anni precedenti. Gli immatricolati di genere maschile sono il 65-70% del totale degli studenti.

### Dati di percorso

Per quanto riguarda il percorso degli studenti lungo gli anni del corso, la coorte 2013 ha mostrato una diminuzione del numero di iscritti tra il primo e il secondo anno pari al 34%. La coorte 2012 ha evidenziato al secondo anno una diminuzione lievemente inferiore (28%), mentre gli studenti iscritti al terzo anno erano il 73% di quelli del secondo (la diminuzione rispetto agli iscritti al primo anno si attesta quindi intorno al 48%).

Per quanto riguarda i fuori corso, quelli appartenenti alla coorte 2010 sono stati pari al 44% (1° FC) e al 30% (2° FC) degli iscritti al primo anno. Per la coorte 2011 gli iscritti al 1° anno FC erano il 33% di quelli del primo anno.

La coorte 2014 ha registrato uno studente su 131 in uscita (studenti che si sono iscritti a un altro CdS dell'Ateneo). Gli studenti in uscita al 1° anno appartenenti alle coorti 2013 e 2012 sono stati rispettivamente 3 e 1 su 101 iscritti, mentre quelli usciti al 2° anno sono stati per entrambi gli anni il 4% circa degli iscritti dell'anno di riferimento. La coorte 2012 ha mostrato una percentuale di studenti in uscita al 3° anno del 6%.

Per la coorte 2014 il numero di studenti che hanno rinunciato agli studi al 1° anno si è attestato sul 14% di quello iniziale, un valore molto simile agli studenti della coorte 2013 per i quali la percentuale di rinuncia al 2° anno era del 5%. La coorte 2012 ha evidenziato una percentuale di studenti che hanno rinunciato agli studi sensibilmente più alta (22 e 14% rispettivamente per il 1° e il 2° anno). Per tutte e tre le coorti nessuno studente si è trasferito dal CdS ad un altro Ateneo. La percentuale di studenti appartenenti alla coorte 2013 che sono usciti al 1° anno per motivi diversi da passaggi, rinunce o trasferimenti è stata del 18%, valore superiore al 5% registrato per la coorte 2012, che ha inoltre registrato un 10% di studenti usciti al 2° anno.

Per quanto riguarda gli studenti attivi (studenti che hanno acquisito almeno un CFU), il 74% degli studenti della coorte 2014 ha acquisito crediti alla fine del 1° anno. Per il 2013 la percentuale era stata simile (76%), attestandosi al 93% alla fine del 2° anno. La coorte precedente (2012) ha mostrato valori simili nei primi due anni e una percentuale di studenti attivi al 3° anno pari al 96%. Gli studenti attivi appartenenti alla coorte 2014 hanno acquisito mediamente circa 16 crediti alla fine del 1° anno, con un rendimento (rapporto tra la media dei CFU acquisiti e il numero teorico dei CFU acquisibili nell'anno) del 27%. Quelli della coorte 2013 hanno acquisito in media rispettivamente 23 e 41 CFU alla fine del 1° e del 2° anno rispettivamente, con un rendimento del 38 e del 25%. La coorte 2012 ha mostrato valori di avanzamento superiori per i primi due anni (26 e 48 CFU, equivalenti a un rendimento del 43 e del 35%). Il numero medio di CFU acquisiti alla fine del 3° anno è stato di 73. Per tutte e tre le coorti, il voto medio ottenuto dagli studenti agli esami è pari a circa 24/30 per tutti gli anni di corso.

### Dati di uscita

Alla data del 30 settembre 2014, nessuno studente delle coorti 2012-2014 si è laureato.

Pdf inserito: [visualizza](#)

QUADRO C2	Efficacia Esterna
-----------	-------------------

09/09/2015

Nota: i dati provengono da un'indagine effettuata tramite il sistema Stella-Bi.

L'indagine occupazionale sui laureati nell'anno 2013 a 12 mesi dalla laurea (1 studente intervistato su un totale di 5) mostra che lo studente (genere femminile) aveva alla laurea meno di 23 anni, ha riportato una votazione superiore a 106 senza alcun ritardo nel conseguimento del titolo.

A un anno dal conseguimento del titolo lo studente era in cerca di occupazione. Lo studente ha dichiarato che si iscriverebbe di nuovo all'Università e allo stesso corso.

Pdf inserito: [visualizza](#)

QUADRO C3	Opinioni enti e imprese con accordi di stage / tirocinio curriculare o extra-curriculare
-----------	--

09/09/2015

Sulla base di un'indagine condotta dal CdS presso le aziende dove gli studenti (n. 63) hanno svolto attività di stage o tirocinio curricolare nell'anno 2014, risulta che il 95% degli studenti tirocinanti ha ottenuto un giudizio complessivo dell'esperienza soddisfacente, mentre solo tre studenti (5%) hanno ricevuto un giudizio parzialmente soddisfacente. Nessuna azienda si è mostrata insoddisfatta dello studente.

In azienda, l'attività di tirocinio è stata considerata molto utile nell'84% dei casi e utile nel rimanente 16%.

La grande maggioranza delle aziende (89%) ha giudicato ampia il proprio coinvolgimento nell'attività di tirocinio.

I rapporti azienda-tirocinante sono stati valutati buoni dalla quasi totalità delle aziende (98%).

Per quanto riguarda il livello del tirocinante nello svolgimento della sua attività, il questionario ha rivelato che per quanto riguarda la motivazione, le aziende hanno giudicato il livello degli studenti elevato nel 94% dei casi. Per quanto riguarda la capacità di lavorare in gruppo, anche in questo caso il 94% dei tirocinanti ha conseguito un livello elevato. Gli studenti che hanno evidenziato un'elevata capacità di adattamento sono stati il 90%, valore che si è attestato sul 75% circa per quanto riguarda la capacità di risolvere i problemi e l'applicazione delle conoscenze pratiche. Nessuno studente è stato giudicato insufficiente in tutti gli aspetti sopra riportati. Per ciò che riguarda la conoscenza pregressa, il 56% degli studenti ha ricevuto un giudizio elevato. Il 3% dei tirocinandi (2/63) ha evidenziato un livello insufficiente di conoscenze pregresse.

Il conseguimento degli obiettivi fissati nel progetto di formazione/orientamento è stato raggiunto dal 95% dei tirocinanti.

Pdf inserito: [visualizza](#)







#### QUADRO D1

#### Struttura organizzativa e responsabilità a livello di Ateneo

17/03/2015

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Struttura organizzativa e responsabilita' a livello di Ateneo

#### QUADRO D2

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

17/03/2015

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Organizzazione e responsabilita' della AQ a livello del Corso di Studio

#### QUADRO D3

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

17/03/2015

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Programmazione dei lavori e scadenze di attuazione delle iniziative

#### QUADRO D4

#### Riesame annuale

17/03/2015

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Riesame annuale - Corsi di Studio

QUADRO D5

Progettazione del CdS

QUADRO D6

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