



QUADRO A1.a

Consultazione con le organizzazioni rappresentative - a livello nazionale e internazionale - della produzione di beni e servizi, delle professioni (Istituzione del corso)

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, per², dipende anche dalla possibilità di realizzare una più¹ 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 A1.b

Consultazione con le organizzazioni rappresentative - a livello nazionale e internazionale - della produzione di beni e servizi, delle professioni (Consultazioni successive)

13/06/2018

Il corso di studio persegue la ricerca costante di un rapporto con il settore vitivinicolo e con i soggetti direttamente o indirettamente ad esso legati. Tale rapporto si esprime attraverso una gestione attenta delle convenzioni di tirocinio e delle relazioni tra imprese e tirocinanti, nonché attraverso l'inquadramento dei seminari tra le attività obbligatorie. Inoltre, il corso di studio ha sviluppato iniziative a carattere divulgativo che fanno del corso di studio un punto di riferimento anche per l'aggiornamento dei tecnici.

Le parti interessate coinvolte sono rappresentate da aziende, associazioni di categoria e professionali, enti pubblici, oltre a docenti di altri CdS o Atenei.

Per consolidare ulteriormente questo rapporto e per favorire un'evoluzione dell'offerta formativa in linea con l'evoluzione del settore, è istituito (delibera del Consiglio 9 maggio 2017) un Comitato di Indirizzo, composto da docenti del corso di studio e da rappresentanti delle parti interessate nominati con apposita delibera del Consiglio di Dipartimento.

Il Comitato di Indirizzo si riunisce almeno una volta l'anno ed esprime pareri sull'adeguamento dell'organizzazione e dei contenuti del corso alla domanda di competenze espressa dal mondo del lavoro, della cultura (docenti e ricercatori) e delle organizzazioni professionali di settore. In previsione dell'istituzione del Comitato di indirizzo, il CdS ha organizzato due riunioni tra docenti ed esponenti delle professioni e delle imprese.

Il primo, tenutosi il 24 giugno 2016, con Renzo Cotarella (Amministratore delegato Antinori), Stefano Cinelli Colombini (Fattoria dei Barbi), Angelo Gaja (Gaja), Vincenza Folgheretti (Assoenologi); il secondo, il 25 Novembre 2016, con Vincenza Folgheretti (Assoenologi Toscana) e Riccardo Cotarella (presidente nazionale Assoenologi).

La discussione in entrambi gli incontri si è articolata intorno alle seguenti domande:

* quali sono le competenze di cui oggi ha bisogno un enologo? Quali sono i fabbisogni ancora non adeguatamente soddisfatti?

* tra il profilo dello specialista (ad esempio, in vigna, in cantina, nel marketing) e quello del generalista, quale figura prevale oggi e quale prevarrà presumibilmente nel futuro?

Gli esiti della discussione (verbali disponibili presso la Presidenza del corso di studio), riportati in una sintesi da parte del Gruppo per le Relazioni Esterne, hanno messo in luce la necessità di fornire una solida base culturale, di internazionalizzare il corso, di rafforzare gli aspetti economico-gestionali e di comunicazione.

Gli incontri hanno permesso di organizzare attività seminariali (i programmi degli incontri sono disponibili presso la Presidenza del corso di studio) per gli studenti mirate a soddisfare le esigenze espresse dalle parti interessate.

Il corso di studio ha inoltre incaricato il vicepresidente di proporre al Consiglio iniziative per l'internazionalizzazione del corso di studio.



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'impresе 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:

- una visione completa delle attività e delle problematiche dalla produzione al consumo degli alimenti (dal campo alla tavola), nonché la capacità di intervenire con misure atte a garantire la sicurezza, la qualità e la salubrità degli alimenti, a ridurre gli sprechi, a conciliare economia ed etica nella produzione, conservazione e distribuzione degli alimenti;
- una padronanza dei metodi chimici, fisici, sensoriali e microbiologici per il controllo e la valutazione degli alimenti, delle materie prime e dei semilavorati;
- conoscenze riguardanti i sistemi di gestione della sicurezza, della qualità e dell'igiene;
- conoscenze dei principi dell'alimentazione umana ai fini della prevenzione e protezione della salute, per un proficuo dialogo con il mondo della medicina;
- elementi e principi di conoscenza della legislazione alimentare, per un indispensabile rispetto della normativa vigente nonché dell'organizzazione e dell'economia delle imprese alimentari;
- la capacità di svolgere compiti tecnici, di programmazione e di vigilanza nelle attività di ristorazione e somministrazione degli alimenti, nonché in quelle di valutazione delle abitudini e dei consumi alimentari;
- la capacità di coordinare i molteplici saperi e le diverse attività legate agli alimenti ed alla alimentazione, tenuto conto della unica e specifica visione completa di integrazione verticale, o di filiera (dal campo alla tavola), in specifici settori produttivi del mondo alimentare, nonché la unica capacità di intervenire nelle diverse fasi di programmazione, produzione, controllo e distribuzione di specifiche categorie alimentari;
- la capacità di coordinare le diverse attività legate alla gastronomia.

sbocchi occupazionali:

I laureati della classe potranno svolgere autonomamente attività professionali in numerosi ambiti diversi, tra i quali:

- il controllo dei processi di produzione, conservazione e trasformazione delle derrate e dei prodotti alimentari;
- la valutazione della qualità e delle caratteristiche chimiche, fisiche, sensoriali, microbiologiche e nutrizionali dei prodotti finiti, semilavorati e delle materie prime;
- la programmazione ed il controllo degli aspetti igienico-sanitari e di sicurezza dei prodotti alimentari dal campo alla tavola sia in strutture private che pubbliche;
- la preparazione e la somministrazione dei pasti in strutture di ristorazione collettiva, istituzionale e commerciale, ivi comprese quelle eno-gastronomiche;
- 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 alle scienze e tecnologie alimentari;
- la gestione d'impresie di produzione degli alimenti e dei prodotti biologici correlati, compresi i processi di depurazione degli effluenti e di recupero dei sottoprodotti;
- il confezionamento e la logistica distributiva.

Potranno, inoltre, collaborare:

- all'organizzazione e alla gestione di interventi nutrizionali da parte di enti e strutture sanitarie;
- allo studio, la progettazione e la gestione di programmi di sviluppo agro-alimentare, anche in collaborazioni con agenzie internazionali e dell'Unione Europea;
- alla programmazione e alla vigilanza dell'alimentazione umana in specifiche situazioni, come la preparazione e la somministrazione dei pasti;
- alle attività connesse alla comunicazione, il giornalismo ed il turismo eno-gastronomico.



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.a

Conoscenze richieste per l'accesso

05/02/2017

Possono accedere al corso di laurea in Viticoltura ed Enologia i diplomati in possesso di Diploma di Scuola secondaria superiore di durata quinquennale o di altro titolo di studio conseguito all'estero e riconosciuto idoneo. È richiesto il possesso o l'acquisizione di una adeguata preparazione iniziale in matematica e in scienze sperimentali.

In ottemperanza all'art. 6 del D.M. 24 ottobre 2004 n. 270 e del Regolamento Didattico di Ateneo, la verifica dei requisiti curriculari per l'accesso al CdS è effettuata mediante un test di ingresso delle conoscenze, non ostativo ai fini dell'immatricolazione. Il test è finalizzato a rendere lo studente consapevole della scelta operata e delle sue attitudini al corso e prevede una serie di quesiti su argomenti di biologia, chimica, fisica e matematica, con un grado di approfondimento pari a quello derivante dalla preparazione della scuola secondaria di secondo grado. Per favorire l'adeguamento delle conoscenze di base degli studenti in ingresso, il Dipartimento attiva corsi di recupero in comune con tutte le lauree triennali per le materie oggetto dei test.

Le informazioni sui test (date di svolgimento, modalità di iscrizione, risultati) e sui corsi organizzati per il recupero dell'obbligo formativo sono rese pubbliche nel sito del Dipartimento. Le modalità di svolgimento dei test saranno decise dal Consiglio del Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Agro-ambientali (DiSAAA-a) in sede di programmazione didattica.

24/05/2018

Possono accedere al corso di studio in Viticoltura ed Enologia i diplomati in possesso di Diploma di Scuola secondaria superiore di durata quinquennale o di altro titolo di studio conseguito all'estero e riconosciuto idoneo.

E' richiesto il possesso o l'acquisizione di una adeguata preparazione iniziale in matematica e in scienze sperimentali. Test di accesso in ottemperanza all'art. 6 del D.M. 24 ottobre 2004 n. 270 e del Regolamento Didattico di Ateneo, la verifica dei requisiti curriculari per l'accesso al CdS è effettuata mediante un test di ingresso delle conoscenze, non ostativo ai fini dell'immatricolazione.

Il test è finalizzato a rendere lo studente consapevole della scelta operata e delle sue attitudini al corso e prevede una serie di quesiti su argomenti di biologia, chimica, fisica e matematica con un grado di approfondimento pari a quello derivante dalla preparazione della scuola secondaria di secondo grado.

Per favorire l'adeguamento delle conoscenze di base degli studenti in ingresso, il Dipartimento attiva corsi di recupero in comune con tutte le lauree triennali per le materie oggetto dei test.

Le informazioni sui test (date di svolgimento, modalità di iscrizione, risultati) e sui corsi organizzati per il recupero dell'obbligo formativo sono rese pubbliche nel sito del Dipartimento. Le modalità di svolgimento dei test saranno decise dal Consiglio del Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Agro-ambientali (DiSAAA-a) in sede di programmazione didattica.

08/02/2017

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 e informatica (ECDL), 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 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;
- 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 giacché dispone degli strumenti cognitivi di base;
- accedere agli studi universitari di livello superiore (lauree magistrali, master di I° livello).

Queste abilità saranno 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 Ã 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 ComunitÃ Europea.

Il corso di studio comprende, oltre a discipline di base, discipline caratterizzanti, affini e integrative preferibilmente a carattere professionalizzante e specialistico, nonchÃ© altre attivitÃ formative.

Particolare significato viene attribuito all'attivitÃ dei seminari assicurata a titolo gratuito da eminenti rappresentanti degli operatori coinvolti a vario titolo nel settore vitivinicolo. Un giorno alla settimana e quindi circa il 20% del totale tempo dedicato alla didattica viene garantito dalla docenza non accademica cosÃ¬ da assicurare agli studenti un quadro realistico del mondo della produzione e delle sue specifiche esigenze. A questa si aggiunge il "tirocinio pratico applicativo" svolto presso una delle numerose aziende vitivinicole (nazionali e internazionali) convenzionate con il Dipartimento, che permette allo studente di operare all'interno di una realtÃ produttiva e di comprenderne quindi problemi e potenzialitÃ.

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

Questo percorso formativo prevede 19 insegnamenti suddivisi in semestri, a cui si aggiungono attivitÃ a libera scelta, attivitÃ di tirocinio, e stesura dell'elaborato finale.

Tutte le discipline prevedono lezioni ed esercitazioni cui Ã stato attribuito un peso (CFU) diverso, come riportato nel regolamento didattico del CdS.

IÃ anno - Nel corso del primo anno vengono impartiti gli insegnamenti connessi alle discipline di base (matematica, chimica, fisica e botanica). Oltre alla lingua straniera e alle abilitÃ informatiche, si ritrovano l'agronomia e il marketing del vino;

IIÃ anno - Accanto ad alcune discipline di carattere piÃ¹ generale e propedeutico (chimica agraria, genetica, microbiologia) sono presenti corsi professionalizzanti (viticoltura generale, enologia);

IIIÃ anno - Nel corso di questo ultimo anno lo studente dovrÃ affrontare il tirocinio e la discussione dell'elaborato finale. Le discipline tecniche piÃ¹ caratterizzanti (attrezzature enologiche, viticoltura speciale, meccanica agraria, analisi sensoriale, difesa) atte a completare la specifica preparazione tecnica del laureato trovano collocazione in questo ultimo anno di corso.



QUADRO A4.b.1

Conoscenza e comprensione, e CapacitÃ di applicare conoscenza e comprensione: Sintesi

Conoscenza e capacitÃ di comprensione

I laureati in Viticoltura ed Enologia:

- possiedono un'adeguata conoscenza delle discipline formative di base orientate agli aspetti applicativi.
- sono in grado di finalizzare le conoscenze acquisite per la soluzione dei molteplici problemi applicativi nel settore vitivinicolo. In particolare, essi sono in grado di comprendere le relazioni tra le problematiche biologiche, colturali e di allevamento della vite e quelle della produzione enologica, conoscere le interrelazioni tra le esigenze biologiche della vite, le caratteristiche dei mezzi tecnici di produzione e le caratteristiche del prodotto enologico, acquisire la necessaria familiaritÃ con le principali teorie economiche della domanda e dell'offerta; disporre di adeguate competenze per conoscere i contesti aziendali vitivinicoli ed i relativi aspetti economici, gestionali e organizzativi; possedere conoscenze per valutare l'impatto ambientale di piani ed opere propri del settore vitivinicolo; conoscere le responsabilitÃ professionali ed etiche e disporre degli strumenti cognitivi di base per l'aggiornamento continuo delle proprie conoscenze.
- conoscono e utilizzano consapevolmente i supporti tecnici e scientifici (software compresi) a un livello che includa anche la conoscenza di alcuni temi d'avanguardia del settore vitivinicolo.

Le conoscenze e le capacitÃ di comprensione sono acquisite attraverso:

- i) la frequenza degli insegnamenti, che prevedono oltre alla formazione teorica visite didattiche, esercitazioni (in aula, vigneto, cantina e laboratorio), lavori individuali o di gruppo;
- ii) lo svolgimento del tirocinio pratico-applicativo, che Ã" svolto in aziende del settore e prevede una valutazione da parte del tutor aziendale;
- iii) la frequenza dei seminari di aggiornamento professionale;
- iv) le attivitÃ di 'estensione di laboratorio'

L'accertamento delle conoscenze e della capacitÃ di comprensione avviene, oltre che in occasione degli esami finali (scritti e/o orali), attraverso verifiche in itinere e nel corso delle lezioni frontali, durante le quali gli studenti sono invitati a discutere gli argomenti trattati dal docente esaminando particolari casi-studio.

CapacitÃ di applicare conoscenza e comprensione

Il laureato di primo livello in Viticoltura ed Enologia dovrÃ possedere adeguate conoscenze di base di matematica e statistica, fisica, chimica generale e inorganica, chimica organica, biologia, orientate agli aspetti piÃ applicativi che ne consentano un proficuo utilizzo nell'ambito dell'intera filiera vitivinicola; possedere adeguate conoscenze genetico-molecolari per comprendere le potenzialitÃ e le possibilitÃ di utilizzo delle biotecnologie nella caratterizzazione dei vitigni e dei microrganismi di utilizzo enologico; comprendere le esigenze biologiche e ecologiche della vite (corretta gestione del sistema vigneto); comprendere i fenomeni biochimici e fisiologici coinvolti nelle trasformazioni connesse alla maturazione dell'uva; conoscere le tecniche di vinificazione e dei processi correlati (gestione delle cantine e delle apparecchiature enologiche); conoscere le metodiche analitiche impiegate per valutare la materia prima, gli intermedi di processo e i prodotti finiti; comprendere e organizzare le principali conoscenze di viticoltura ed enologia in una visione sinergica e integrata di filiera; conoscere i principi e gli ambiti dell'attivitÃ professionale, della normativa e della deontologia; conoscere gli aspetti economici, gestionali e organizzativi aziendali; possedere le capacitÃ in forma scritta e orale in una lingua dell'Unione Europea.

Questi obiettivi saranno conseguiti attraverso cicli di lezioni teoriche seguite dallo studio individuale. Inoltre, lâattivitÃ formativa sarÃ utilmente integrata da seminari tenuti da eminenti professionisti che operano nel settore vitivinicolo. L'avvenuta acquisizione di queste conoscenze e competenze sarÃ valutata attraverso prove "in itinere" durante lo svolgimento del programma dei corsi e durante la prova di accertamento finale che verrÃ condotta utilizzando modalitÃ diverse (scritto, orale, prova pratica).

▶ QUADRO A4.b.2

Conoscenza e comprensione, e CapacitÃ di applicare conoscenza e comprensione: Dettaglio

Area delle discipline di base e propedeutiche al proseguo del percorso formativo

Conoscenza e comprensione

Il laureato in Viticoltura ed Enologia dovrÃ possedere adeguate conoscenze formative di base nella matematica, statistica, fisica, chimica, biologia, informatica, oltre a conoscenze formative propedeutiche di agronomia e chimica agraria. DovrÃ, 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.

Le conoscenze e le capacitÃ di comprensione sono acquisite attraverso la frequenza degli insegnamenti, che prevedono oltre alla formazione teorica visite didattiche, esercitazioni (in aula, in campo e in laboratorio), lavori individuali o di gruppo.

L'accertamento delle conoscenze e della capacitÃ di comprensione avviene, oltre che in occasione degli esami finali (scritti e/o orali), attraverso prove in itinere e nel corso delle lezioni frontali, durante le quali gli studenti sono invitati a discutere gli argomenti trattati dal docente esaminando particolari casi-studio.

CapacitÃ di applicare conoscenza e comprensione

Nei programmi degli insegnamenti di questa area verrÃ data particolare importanza agli aspetti teorici che possono

trovare risvolti applicativi all'interno dell'intera filiera vitivinicola.

Le cognizioni acquisite nelle discipline di questa area permetteranno tra l'altro di conoscere la genesi, le proprietà e le funzioni di un suolo agrario ai fini della produzione viticola e di acquisire gli elementi fondamentali per la comprensione del biochimismo vegetale.

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.

L'avvenuta acquisizione di queste conoscenze e competenze sarà valutata attraverso prove in itinere durante lo svolgimento del programma dei corsi e durante l'esame di accertamento finale che verrà condotta utilizzando modalità diverse (scritto, orale, prova pratica).

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

BIOCHIMICA [url](#)

BOTANICA GENERALE E SISTEMATICA [url](#)

CHIMICA DEL TERRENO [url](#)

CHIMICA GENERALE E INORGANICA [url](#)

CHIMICA ORGANICA [url](#)

ELEMENTI DI AGRONOMIA [url](#)

FISICA [url](#)

LINGUA STRANIERA DELLA UE (LIVELLO B1) [url](#)

MATEMATICA E STATISTICA [url](#)

Area delle discipline professionalizzanti connesse con la coltivazione e difesa della vite e dell'uva

Conoscenza e comprensione

L'apprendimento delle discipline che afferiscono a questa 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. Esso sarà, infatti, in grado di comprendere le relazioni tra le problematiche sanitarie, colturali e di allevamento della vite e quelle della produzione enologica e di valutare le interrelazioni tra le esigenze biologiche della vite, le caratteristiche dei mezzi tecnici di produzione e le caratteristiche del prodotto enologico. 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 agronomiche e ecologiche della vite (corretta gestione del sistema vigneto). Dovrà possedere conoscenze per valutare l'impatto ambientale di piani ed opere propri del settore viticolo e della difesa, nonché conoscere le responsabilità professionali ed etiche.

Le conoscenze e le capacità di comprensione sono acquisite attraverso:

- i) la frequenza degli insegnamenti, che prevedono oltre alla formazione teorica visite didattiche, esercitazioni (in aula, vigneto e laboratorio), lavori individuali o di gruppo;
- ii) lo svolgimento del tirocinio pratico-applicativo, che è svolto in aziende del settore e prevede una valutazione da parte del tutor aziendale;
- iii) la frequenza dei seminari di aggiornamento professionale;
- e) le attività di 'estensione di laboratorio'.

L'accertamento delle conoscenze e della capacità di comprensione avviene, oltre che in occasione degli esami finali (scritti e/o orali), attraverso prove in itinere e nel corso delle lezioni frontali, durante le quali gli studenti sono invitati a discutere gli argomenti trattati dal docente esaminando particolari casi-studio.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Il laureato sarà in grado di individuare precocemente lo sviluppo di affezioni sia virali che microbiche e l'eventuale attacco di 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. Questi obiettivi saranno conseguiti attraverso cicli di lezioni teoriche seguite dallo studio individuale. Inoltre, l'attività formativa sarà utilmente integrata da seminari tenuti da eminenti professionisti che operano nel settore vitivinicolo.

L'avvenuta acquisizione di queste conoscenze e competenze sarà valutata attraverso prove in itinere durante lo

svolgimento del programma dei corsi e durante l'esame di accertamento finale che verrà condotta utilizzando modalità diverse (scritto, orale, prova pratica).

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

ENTOMOLOGIA VITICOLA [url](#)

GENETICA [url](#)

MECCANICA E MECCANIZZAZIONE IN VITICOLTURA [url](#)

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

VITICOLTURA GENERALE E AMPELOGRAFIA [url](#)

VITICOLTURA SPECIALE [url](#)

Produzione e la gestione della qualità chimico-composizionale e organolettica del vino

Conoscenza e comprensione

Le discipline che afferiscono a questa area permetteranno al laureato di gestire al meglio le tecniche enologiche, anche innovative, e di esercitare un efficace controllo della qualità della materia prima.

La conoscenza della biochimica enologica e della fermentazione alcolica, malolattica, glicero-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.

Le conoscenze e le capacità di comprensione sono acquisite attraverso:

- i) la frequenza degli insegnamenti, che prevedono oltre alla formazione teorica visite didattiche, esercitazioni (in aula, cantina e laboratorio), lavori individuali o di gruppo;
- ii) lo svolgimento del tirocinio pratico-applicativo, che è svolto in aziende del settore e prevede una valutazione da parte del tutor aziendale;
- iii) la frequenza dei seminari di aggiornamento professionale;
- iv) le attività di 'estensione di laboratorio'.

L'accertamento delle conoscenze e della capacità di comprensione avviene, oltre che in occasione degli esami finali (scritti e/o orali), attraverso prove in itinere e nel corso delle lezioni frontali, durante le quali gli studenti sono invitati a discutere gli argomenti trattati dal docente esaminando particolari casi-studio.

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. Questi obiettivi saranno conseguiti attraverso cicli di lezioni teoriche seguite dallo studio individuale. Inoltre, l'attività formativa sarà utilmente integrata da seminari tenuti da eminenti professionisti che operano nel settore vitivinicolo.

L'avvenuta acquisizione di queste conoscenze e competenze sarà valutata attraverso prove in itinere durante lo svolgimento del programma dei corsi e durante l'esame di accertamento finale che verrà condotta utilizzando modalità diverse (scritto, orale, prova pratica).

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

ANALISI SENSORIALE DELLE UVE E DEL VINO [url](#)

ENOLOGIA I E ANALISI ENOLOGICHE [url](#)

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

MICROBIOLOGIA GENERALE ED ENOLOGICA [url](#)

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 tramite gli insegnamenti di marketing del vino e di legislazione vitivinicola.

Le conoscenze e le capacità di comprensione sono acquisite attraverso: i) la frequenza degli insegnamenti, che prevedono oltre alla formazione teorica esercitazioni (in aula e laboratorio), lavori individuali o di gruppo e ii) la frequenza dei seminari di aggiornamento professionale.

L'accertamento delle conoscenze e della capacità di comprensione avviene, oltre che in occasione degli esami finali (scritti e/o orali), attraverso prove in itinere e nel corso delle lezioni frontali, durante le quali gli studenti sono invitati a discutere gli argomenti trattati dal docente esaminando particolari casi-studio.

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; analizzare l'evoluzione del mercato al fine di adeguare la produzione alle richieste del consumatore; collaborare alla definizione della strategia aziendale e alla gestione commerciale. Questi obiettivi saranno conseguiti attraverso cicli di lezioni teoriche seguite dallo studio individuale. Inoltre, l'attività formativa sarà integrata da seminari tenuti da eminenti professionisti che operano nel settore vitivinicolo.

L'avvenuta acquisizione di queste conoscenze e competenze sarà valutata attraverso prove in itinere durante lo svolgimento del programma dei corsi e durante la prova di accertamento finale che verrà condotta utilizzando modalità diverse (scritto, orale, prova pratica).

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

AGGIORNAMENTI DI LEGISLAZIONE VITIVINICOLA [url](#)

MARKETING DEL VINO [url](#)



QUADRO A4.c

Autonomia di giudizio

Abilità comunicative

Capacità di apprendimento

Autonomia di giudizio


Scopo di questo percorso formativo Ã" fornire al laureato una competenza metodologica e scientifica unificante che favorisca la capacitÃ 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 piÃ¹ generali connessi alla coltivazione della vite e alla produzione enologica.

L'autonomia di giudizio viene sviluppata in particolare tramite le attivitÃ 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'attivitÃ di tirocinio e dell'attivitÃ concordata con il relatore per la preparazione dell'elaborato finale.

Questo corso di laurea Ã" 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, abilitÃ informatiche e strumenti per


Abilità comunicative	<p>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.</p> <p>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.</p>	
Capacità di apprendimento	<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 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.a

Caratteristiche della prova finale

28/01/2017

La prova finale consiste in una descrizione e una discussione critica su un argomento sviluppato a partire dall'esperienza di tirocinio, da svolgere mediante una presentazione grafica sotto la supervisione di un relatore. Per la prova finale si considera che le 25 ore del CFU corrispondano ad altrettante ore di attività autonoma dello studente.


QUADRO A5.b

Modalità di svolgimento della prova finale

24/05/2018

L'elaborato finale consiste in una discussione, dinanzi ad una commissione di docenti (un Presidente e quattro membri), dell'attività di tirocinio, da svolgere mediante una presentazione grafica sotto la supervisione di un relatore.

La base di calcolo del voto finale di laurea è data dalla media delle votazioni riportate nei singoli esami di profitto - escludendo gli esami a scelta libera dello studente - 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:

- 0-5 punti attribuiti dalla Commissione (valore calcolato come media approssimata all'intero più vicino dei punteggi espressi da ogni singolo commissario) sulla base della qualità dell'elaborato e della sua esposizione.
- 0-5 punti attribuiti dalla Commissione sulla base dei giudizi di tirocinio, degli aggiornamenti legislativi, dell'estensione di laboratorio, delle attività formative svolte all'estero, delle attività a scelta libera.
- 0-1 punti in funzione del tempo complessivo impiegato dallo studente per il conseguimento del titolo.



▶ QUADRO B1

Descrizione del percorso di formazione (Regolamento Didattico del Corso)

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Percorso formativo Laurea in Viticoltura Ed Enologia (VIT-L)

▶ QUADRO B2.a

Calendario del Corso di Studio e orario delle attività formative

<http://www.agr.unipi.it/orario-lezioni/>

▶ QUADRO B2.b

Calendario degli esami di profitto

<https://esami.unipi.it/esami2/index.php>

▶ QUADRO B2.c

Calendario sessioni della Prova finale

<http://www.agr.unipi.it/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 link	ARDUINI IDUNA CV	PA	9	48	
2.	BIO/03	Anno di corso 1	BOTANICA GENERALE E SISTEMATICA link	LOMBARDI TIZIANA CV	PA	9	36	
3.	CHIM/03	Anno di corso 1	CHIMICA GENERALE E INORGANICA link	CECCARINI ALESSIO CV	PA	9	78	

4.	CHIM/06	Anno di corso 1	CHIMICA ORGANICA link	GUAZZELLI LORENZO CV	RD	6	64	
5.	AGR/02	Anno di corso 1	ELEMENTI DI AGRONOMIA link	SILVESTRI NICOLA CV	RU	6	64	
6.	FIS/07	Anno di corso 1	FISICA link	ANDREOZZI LAURA CV	PA	6	64	
7.	AGR/01	Anno di corso 1	MARKETING DEL VINO link	BRUNORI GIANLUCA CV	PO	9	78	
8.	MAT/05	Anno di corso 1	MATEMATICA E STATISTICA link	NAPOLITANI PIER DANIELE CV	PA	9	64	
9.	MAT/05	Anno di corso 1	MATEMATICA E STATISTICA link	DI MARTINO PIETRO CV	PA	9	14	

▶ QUADRO B4

Aule

Descrizione link: Sistema informatico di gestione delle aule (Gestione Aule Poli - GAP)

Link inserito: <http://gap.adm.unipi.it/GAP-SI/>

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 - Dipartimento di Scienze Agrarie AA

▶ QUADRO B4

Sale Studio

Descrizione link: Sale Studio

Link inserito: <https://www.unipi.it/index.php/servizi-e-orientamento/item/1300-sale-studio>

▶ QUADRO B4

Biblioteche

Descrizione link: Biblioteca di Agraria

Link inserito: <http://www.sba.unipi.it/it/biblioteche/polo-1/agraria>

26/04/2018

Descrizione link: Sito web di ateneo sull'Orientamento

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

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Orientamento in ingresso

26/04/2018

Descrizione link: Sito web di ateneo sull'Orientamento

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

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Orientamento e tutorato in itinere

26/04/2018

Descrizione link: Sito web di ateneo sui Tirocini

Link inserito: <https://www.unipi.it/index.php/tirocini-e-job-placement>

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Assistenza per la formazione all'esterno



Atenei stranieri, con l'eccezione delle convenzioni che regolamentano la struttura di corsi interateneo; queste ultime devono invece essere inserite nel campo apposito "Corsi interateneo".

Per ciascun Ateneo straniero convenzionato, occorre inserire la convenzione che regola, fra le altre cose, la mobilità degli studenti, e indicare se per gli studenti che seguono il relativo percorso di mobilità sia previsto il rilascio di un titolo doppio o multiplo. In caso non sia previsto il rilascio di un titolo doppio o multiplo con l'Ateneo straniero (per esempio, nel caso di convenzioni per la mobilità Erasmus) come titolo occorre indicare "Solo italiano" per segnalare che gli studenti che seguono il percorso di mobilità conseguiranno solo il normale titolo rilasciato dall'ateneo di origine.

I corsi di studio che rilasciano un titolo doppio o multiplo con un Ateneo straniero risultano essere internazionali ai sensi del DM 1059/13.

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Accordi per la mobilita' internazionale

Descrizione link: Mobilita' internazionale degli studenti

Link inserito: <https://www.unipi.it/index.php/internazionalestudenti>

n.	Nazione	Ateneo in convenzione	Codice EACEA	Data convenzione	Titolo
1	Belgio	Haute Ecole Charlemagne He Ch	27824-EPP-1-2014-1-BE-EPPKA3-ECHE	08/03/2018	solo italiano
2	Francia	Ass Groupe Ecole Superieure Agriculture	28260-EPP-1-2014-1-FR-EPPKA3-ECHE	08/03/2018	solo italiano
3	Francia	Institut Polytechnique Lasalle Beauvais - Esitpa	216598-EPP-1-2014-1-FR-EPPKA3-ECHE	08/03/2018	solo italiano
4	Germania	Eberhard Karls Universitaet Tuebingen	29861-EPP-1-2014-1-DE-EPPKA3-ECHE	08/03/2018	solo italiano
5	Germania	Gottfried Wilhelm Leibniz Universitaet Hannover	28261-EPP-1-2014-1-DE-EPPKA3-ECHE	08/03/2018	solo italiano
6	Grecia	Agricultural University Of Athens	29121-EPP-1-2014-1-GR-EPPKA3-ECHE	08/03/2018	solo italiano
7	Grecia	Panepistimio Thessalias	29090-EPP-1-2014-1-GR-EPPKA3-ECHE	08/03/2018	solo italiano
8	Lituania	Aleksandro Stulginskio Universitetas	63471-EPP-1-2014-1-LT-EPPKA3-ECHE	08/03/2018	solo italiano
9	Lituania	Vilniaus Kolegija	63246-EPP-1-2014-1-LT-EPPKA3-ECHE	08/03/2018	solo italiano
10	Polonia	Panstwowa Wyzsza Szkola Zawodowa Im. Jana Grodka W Sanoku	253493-EPP-1-2014-1-PL-EPPKA3-ECHE	08/03/2018	solo italiano
11	Polonia	Szkola Glowna Gospodarstwa Wiejskiego	44518-EPP-1-2014-1-PL-EPPKA3-ECHE	08/03/2018	solo italiano
12	Polonia	Uniwersytet Jagiellonski	46741-EPP-1-2014-1-PL-EPPKA3-ECHE	08/03/2018	solo italiano
13	Polonia	Uniwersytet Jana Kochanowskiego W Kielcach	219943-EPP-1-2014-1-PL-EPPKA3-ECHE	08/03/2018	solo italiano
14	Polonia	Uniwersytet Pedagogiczny Im Komisji Edukacji Narodowej W Krakowie	48148-EPP-1-2014-1-PL-EPPKA3-ECHE	08/03/2018	solo italiano
15	Polonia	Uniwersytet Przyrodniczy We Wroclawiu	43404-EPP-1-2014-1-PL-EPPKA3-ECHE	08/03/2018	solo italiano
					solo

16	Portogallo	Instituto Politecnico De Beja	29249-EPP-1-2014-1-PT-EPPKA3-ECHE	08/03/2018	italiano
17	Portogallo	Instituto Politécnico De Bragança	29339-EPP-1-2014-1-PT-EPPKA3-ECHE	08/03/2018	solo italiano
18	Portogallo	Universidade De Evora	29151-EPP-1-2014-1-PT-EPPKA3-ECHE	08/03/2018	solo italiano
19	Portogallo	Universidade De Lisboa	269558-EPP-1-2015-1-PT-EPPKA3-ECHE	08/03/2018	solo italiano
20	Portogallo	Universidade De Tras-Os-Montes E Alto Douro	29231-EPP-1-2014-1-PT-EPPKA3-ECHE	08/03/2018	solo italiano
21	Repubblica Ceca	Ceska Zemedelska Univerzita V Praze	43207-EPP-1-2014-1-CZ-EPPKA3-ECHE	08/03/2018	solo italiano
22	Romania	Universitatea Aurel Vlaicu Din Arad	85956-EPP-1-2014-1-RO-EPPKA3-ECHE	08/03/2018	solo italiano
23	Romania	Universitatea Ovidius Din Constanta	76544-EPP-1-2014-1-RO-EPPKA3-ECHE	08/03/2018	solo italiano
24	Slovacchia	Slovenska Polnohospodarska Univerzita V Nitre	49045-EPP-1-2014-1-SK-EPPKA3-ECHE	08/03/2018	solo italiano
25	Spagna	Universidad De Almeria	29569-EPP-1-2014-1-ES-EPPKA3-ECHE	08/03/2018	solo italiano
26	Spagna	Universidad De Cadiz	28564-EPP-1-2014-1-ES-EPPKA3-ECHE	08/03/2018	solo italiano
27	Spagna	Universidad De Cordoba	28689-EPP-1-2014-1-ES-EPPKA3-ECHE	08/03/2018	solo italiano
28	Spagna	Universidad De Huelva	29456-EPP-1-2014-1-ES-EPPKA3-ECHE	08/03/2018	solo italiano
29	Spagna	Universidad De Jaen	29540-EPP-1-2014-1-ES-EPPKA3-ECHE	08/03/2018	solo italiano
30	Spagna	Universidad De Leon	29505-EPP-1-2014-1-ES-EPPKA3-ECHE	08/03/2018	solo italiano
31	Spagna	Universidad De Lleida	28595-EPP-1-2014-1-ES-EPPKA3-ECHE	08/03/2018	solo italiano
32	Spagna	Universidad De Valladolid	29619-EPP-1-2014-1-ES-EPPKA3-ECHE	08/03/2018	solo italiano
33	Spagna	Universidad Politecnica De Madrid	29462-EPP-1-2014-1-ES-EPPKA3-ECHE	08/03/2018	solo italiano
34	Spagna	Universitat Politecnica De Valencia	29526-EPP-1-2014-1-ES-EPPKA3-ECHE	08/03/2018	solo italiano
35	Turchia	Ege University	221398-EPP-1-2014-1-TR-EPPKA3-ECHE	08/03/2018	solo italiano
36	Turchia	Mustafa Kemal University	222219-EPP-1-2014-1-TR-EPPKA3-ECHE	08/03/2018	solo italiano
37	Turchia	Suleyman Demirel University	220540-EPP-1-2014-1-TR-EPPKA3-ECHE	08/03/2018	solo italiano
38	Turchia	University Of Usak	249839-EPP-1-2014-1-TR-EPPKA3-ECHE	08/03/2018	solo italiano

39	Ungheria	Debreceni Egyetem	50608-EPP-1-2014-1-HU-EPPKA3-ECHE	08/03/2018	solo italiano
40	Ungheria	Szent Istvan University	49639-EPP-1-2014-1-HU-EPPKA3-ECHE	08/03/2018	solo italiano

▶ QUADRO B5

Accompagnamento al lavoro

26/04/2018

Descrizione link: Il servizio di Career Service

Link inserito: <https://www.unipi.it/index.php/career-service>

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Accompagnamento al lavoro

▶ QUADRO B5

Eventuali altre iniziative

24/05/2018

Orientamento in ingresso

I servizi di Ateneo sono descritti nella seguente pagina web <http://www.unipi.it/index.php/servizi-e-orientamento>.

Ogni anno l'Università di Pisa propone ai ragazzi delle classi quarte e quinte superiori un evento informativo sui servizi e sull'offerta didattica relativa ai corsi di laurea, propedeutico agli Open Days che si tengono nel mese di febbraio. La manifestazione degli Open Days ha la durata di una settimana durante la quale per due giorni, i partecipanti hanno la possibilità di assistere alle presentazioni delle opportunità formative offerte dal Dipartimento ed acquisire informazioni sui Corsi di Studio e sui servizi agli studenti, direttamente ai desk informativi.

Per promuovere l'offerta didattica e i servizi per gli studenti, l'Università di Pisa partecipa inoltre con il personale dell'Orientamento a diverse manifestazioni organizzate in tutta Italia.

Il DiSAAA-a si è inoltre fatto carico di una attività di orientamento (<http://www.agr.unipi.it/orientamento-e-comunicazione/>) tra le cui funzioni vi sono:

• attività presso le scuole Medie Superiori

• visite guidate al Dipartimento

• organizzazione di seminari presso le scuole Medie Superiori su temi di carattere generale ma inerenti i corsi di laurea triennale o specialistica

• organizzazione di brevi stage di studenti delle scuole Medie Superiori presso il Dipartimento

• pubblicizzazione dei corsi di studio attraverso i mass media

Inoltre, sempre il DiSAAA-a ha istituito per ciascun Corso di Studio di primo livello e per i Corsi di Laurea Magistrale sul portale del Dipartimento un ambiente online dedicato (FUTURI STUDENTI) nel quale sono presenti risorse orientative predisposte ad hoc.

L'Ateneo ha un servizio per studenti con disabilità

(<https://www.unipi.it/index.php/servizi-e-orientamento/itemlist/category/818>) ed uno per studenti con dislessia e DSA

(<https://www.unipi.it/index.php/servizi-e-orientamento/item/1174>)

Il Corso di Studio, oltre ad avere una pagina web nella quale sono reperibili le informazioni aggiornate relative alle modalità di accesso, ai calendari e ai piani didattici, fornisce attività di orientamento ai potenziali interessati attraverso gli studenti Consiglieri (selezionati tramite bando per le attività di tutoraggio) tra le cui attività vi è anche il tutorato di prima accoglienza, il supporto alle attività di orientamento degli studenti della scuola media superiore, nel quadro delle azioni organizzate dall'Ateneo e dal Dipartimento, attraverso la rappresentazione agli studenti dei problemi di inserimento, di studio e di rappresentanza incontrati nella fase iniziale del percorso universitario e di come questi sono stati affrontati e risolti.

lezionati tramite bando per le attività di tutoraggio.

Al seguente link sono indicati gli studenti Consiglieri (<http://www.agr.unipi.it/studenti-consiglieri/>)

Orientamento e tutorato in itinere

Per ogni esigenza di orientamento o tutorato è disponibile il tutor accademico indicato dal CdS e il Presidente del CdS, la Segreteria studenti e gli Studenti Consiglieri selezionati tramite bando per le attività di tutoraggio.

Per l'attività formativa del tirocinio è previsto un tutor accademico la cui funzione è quella di affiancare lo studente nelle diverse fasi dello svolgimento dell'attività formativa (convenzione con azienda/ente, progetto formativo, valutazione).

In aggiunta, il DiSAAA-a organizza ogni anno una serie di attività formative indirizzate agli studenti non ancora iscritti che non abbiano superato il test di ingresso

(<http://www.agr.unipi.it/wp-content/uploads/2017/07/OrarioCorsiRecupero2017-18.pdf>) come attività di tutorato per il recupero delle materie relative ai test di ingresso.

L'attività del tutorato in itinere consiste in azioni come il tutorato personale, il tutorato d'aula, il tutorato di sostegno e il tutorato per le attività di recupero.

Contatti e recapiti utili sono presenti nella pagina web indicata:

<http://www.agr.unipi.it/il-corso-di-studio-in-breve-3/>

<http://www.agr.unipi.it/studenti-consiglieri/>

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

L'Università di Pisa promuove i tirocini per consentire l'acquisizione di competenze professionalizzanti attraverso la realizzazione di attività pratiche, per completare la formazione teorico-pratica dello studente e per orientare e favorire le scelte professionali mediante una conoscenza diretta del mondo del lavoro

(<https://www.unipi.it/index.php/tirocini-e-job-placement>).

Le strutture interessate a ospitare tirocinanti possono collaborare con l'Ateneo individuando offerte di tirocinio coerenti con i percorsi formativi, per entrare in contatto con gli studenti e i laureati dell'Università

(http://tirocini.adm.unipi.it/intro_studenti.php)

Nell'ambito del CdS esiste una commissione Tirocinio finalizzata alla regolamentazione, organizzazione e valutazione dell'attività di tirocinio. Le informazioni sullo svolgimento del tirocinio sono riportate nella pagina web del sito di Corso di Studio. (<http://www.agr.unipi.it/tirocinio-scienze-agrarie/>) e sul Portale E-learning

(<https://elearning.agr.unipi.it/course/view.php?id=378>).

Assistenza e accordi per la mobilità internazionale degli studenti che si differenzino da quelle comuni a tutti i CdS organizzate dall'Ateneo.

Per periodi di formazione all'estero e per la mobilità internazionale degli studenti il corso di studio si avvale della collaborazione dell'Ufficio International Relations Office del DiSAAA-a (<http://www.agr.unipi.it/teaching-staff-mobility-sta/>).

I principali compiti dell'ufficio sono:

- supporto all'attività del Coordinatore Erasmus del DiSAAA-a;
- punto di riferimento per gli studenti di scambio outgoing e incoming;
- supporto strutturato ai docenti impegnati nelle attività di internazionalizzazione e supporto all'organizzazione di attività didattiche internazionali;
- gestione delle procedure relative ai bandi per le borse di studio all'estero;
- supporto alle procedure di gestione delle convenzioni e accordi stipulati dall'Ateneo con partner stranieri ed extraeuropei per favorire l'arricchimento dell'offerta formativa.

Accompagnamento al mondo del lavoro

I servizi di orientamento e job placement dell'Ateneo di Pisa forniscono a laureandi e laureati supporto, strumenti e assistenza nella delicata fase di candidatura ed inserimento nel mercato del lavoro (<https://www.unipi.it/index.php/career-service>).

Le attività riguardano:

- seminari per il sostegno all'imprenditorialità,
- laboratori per migliorare le competenze necessarie alla stesura del Curriculum Vitae, alla gestione dei colloqui di lavoro, alle tecniche di ricerca attiva del lavoro;
- promozione di tirocini formativi e di orientamento e di alto apprendistato;
- presentazioni aziendali;
- eventi di conoscenza dell'offerta di lavoro (es. Career Day).

Le attività di orientamento al lavoro e placement sono realizzate con particolare attenzione alla messa in relazione dei profili culturali e professionali disegnati dai Corsi di Studio con le esigenze occupazionali, gli ambiti di inserimento professionale dei

potenziali datori di lavoro, partner del servizio Job Placement, e i risultati del monitoraggio e delle prospettive occupazionali condotte a livello nazionale ed internazionale.

Il Corso di Studio attua iniziative volte a favorire l'accompagnamento degli studenti nel mondo del lavoro attraverso l'organizzazione di diverse attività, come ad esempio gli eventi della Commissione Aggiornamenti Professionali del DiSAAA-a (<http://www.agr.unipi.it/seminari-di-aggiornamento-professionale/>) o la gita di istruzione del CdS, importante momento di collegamento con il mondo del lavoro (<http://www.agr.unipi.it/gita-distruzione-di-scienze-agrarie-21-24-maggio/>). Infine il DiSAAA-a riporta sul sito web una sezione dedicata ai laureati (<http://www.agr.unipi.it/laureati-2/>) dove vengono riportate importanti informazioni nonché opportunità di lavoro.

Altre iniziative

Il DiSAAA-a aderisce al progetto Polo Penitenziario dell'Università di Pisa supportando lo studio ed il completamento del percorso formativo per gli studenti sottoposti a regime carcerario (<https://www.unipi.it/index.php/cultura-e-associazioni/item/2235-eventi-e-festival>).



QUADRO B6

Opinioni studenti

27/09/2018

I risultati dell'opinione espressa dagli studenti sulla qualità della didattica a.a. 2017-18 si basano su un totale di 1219 questionari relativi a studenti che hanno dichiarato di aver frequentato gli insegnamenti valutati nell'a.a. 2017/18 (questionari gruppo A).

Di seguito sono riportati i valori delle valutazioni su alcuni aspetti fondamentali della didattica offerta dal CdS espresse dagli studenti che hanno dichiarato di aver frequentato un numero di lezioni superiore al 50% di quelle totali. La scala di giudizio è compresa tra 1 e 4 (1=giudizio totalmente negativo; 2= poco che si; 3=più si che no; 4=giudizio totalmente positivo). Circa 3/4 degli studenti hanno frequentato un numero di lezioni superiore al 50% di quelle totali.

- B01. Possesso di conoscenze preliminari adeguate 2,9
- 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
- B06. Stimolazione/motivazione da parte del docente 3,3
- B07. Chiarezza ed efficacia dei docenti 3,3
- B08. Utilità delle attività didattiche integrative 3,5
- B09. Coerenza tra programma ufficiale e svolto 3,4
- B10. Disponibilità dei docenti nei confronti degli studenti 3,5
- BF1. Efficacia delle esercitazioni e delle lezioni fuori sede 3,4
- BS01 Interesse verso gli argomenti dei corsi di insegnamento 3,4
- BS02 Giudizio complessivo sugli insegnamenti 3,2

Tra i suggerimenti espressi dagli studenti per il miglioramento della didattica, il miglioramento della qualità del materiale didattico, l'aumento delle conoscenze di base e l'alleggerimento del carico didattico complessivo sono quelli che hanno registrato i valori percentuali più elevati (25, 22 e 20% rispettivamente).

Per quanto riguarda i giudizi degli studenti sui singoli insegnamenti, sono di seguito riportati i valori relativi alla domanda BF1 (giudizio complessivo sull'insegnamento).

- Aggiornamenti di legislazione vitivinicola 3,2
- Analisi sensoriale 3,4

Biochimica 3,4
Botanica generale e sistematica 3,0
Chimica del terreno 3,4
Chimica generale e inorganica 3,4
Chimica organica 3,6
Elementi di agronomia 3,5
Enologia I e analisi enologiche 2,5
Enologia II, vasi vinari e attrezzature enologiche 3,1
Entomologia viticola 3,6
Fisica 2,9
Meccanica agraria 3,4
Genetica 3,4
Marketing del vino 3,5
Matematica e statistica 3,1
Microbiologia generale ed enologica 2,8
Patologia viticola e certificazione genet-sanit 3,6
Viticoltura generale e ampelografia 3,5
Viticoltura speciale 3,4

I risultati riguardanti l'opinione degli studenti sull'organizzazione/servizi e tirocini offerti dal CdS si basano su un totale di 61 schede relative a studenti che hanno dichiarato di avere utilizzato nel corso dell'a.a. 2017-18 piÃ¹ strutture (aule lezioni, laboratori, biblioteche, sale studio). Il periodo di osservazione va da maggio ad agosto 2018. La scala di giudizio Ã¨ compresa tra 1 e 4 (1=giudizio totalmente negativo; 2= piÃ¹ no che sÃ¬; 3=piÃ¹ si che no; 4=giudizio totalmente positivo).

Valori medi delle opinioni espresse dagli studenti sui servizi offerti dal CdS:

S1. SostenibilitÃ del carico di studi 3,0
S2. Organizzazione complessiva degli insegnamenti (orario, esami) 3,0
S3. Adeguatezza orario delle lezioni 2,8
S4. Adeguatezza aule per lezioni 2,7
S5. AccessibilitÃ e adeguatezza aule studio 2,7
S6. AccessibilitÃ e adeguatezza biblioteche 2,8
S7. Adeguatezza dei laboratori alla didattica 2,6
S8. Efficacia servizio informazione/orientamento 2,9
S9. Adeguatezza servizio unitÃ didattica 2,9
S10. UtilitÃ ed efficacia attivitÃ di tutorato 3,0
SP11. ReperibilitÃ e completezza informazioni sito web 3,1
S12. Giudizio complessivo sulla qualitÃ organizzativa del CdS 3,0
S13. UtilitÃ del questionario per migliorare l'organizzazione della didattica 3,1

Per quanto riguarda le singole domande del questionario sui servizi, non vi sono differenze tra la media del CdS e quelle del Dipartimento (in un unico caso la media del CdS Ã¨ inferiore del 5% a quella del Dipartimento, domanda S4). Bisogna comunque considerare che alle medie del Dipartimento concorrono le lauree magistrali, che hanno peculiaritÃ differenti da quelle triennali.

I questionari degli studenti relativi ai tirocini per l'a.a. 2017-18 (10 studenti che hanno dichiarato di aver completato le attivitÃ di tirocinio previste per l'a.a. e 9 che ne hanno svolto piÃ¹ della metÃ) ha mostrato un giudizio piÃ¹ che positivo sull'adeguatezza delle strutture aziendali (3,3), sulla adeguatezza del grado di presenza e disponibilitÃ dei tutors (3,2), sull'acquisizione di adeguate abilitÃ pratiche (3,2) e sul rispetto del programma preventivato (3,2).

25/09/2018

I risultati della rilevazione dell'opinione dei laureati che hanno conseguito il titolo nell'anno solare 2017 (report elaborati dal Consorzio Interuniversitario AlmaLaurea) si basano sui dati forniti da 47 laureati con un'età media di 25,7 anni. Dei 47 laureati totali, 29 erano maschi (62%). Tra i laureati vi era un cittadino straniero.

La maggior parte dei laureati aveva ottenuto un diploma di liceo scientifico (43%) o di istituto tecnico (36%) con una votazione media di 76/100.

Il punteggio medio degli esami è stato 24,7, mentre il voto di laurea medio è risultato pari a 100,3.

Si sono laureati in corso 10 studenti (21%), mentre altri 16 studenti (34%) hanno terminato gli studi 1 anno fuori corso. La durata media degli studi è stata di 4,8 anni con un ritardo alla laurea di 1,4 anni.

I risultati hanno evidenziato che il 75% degli intervistati ha frequentato regolarmente più del 75% degli insegnamenti previsti e il 94% almeno la metà. Il 15% dei laureati (7/47) ha usufruito del servizio di borse di studio. La quasi totalità dei laureati non ha compiuto studi all'estero e solo uno ha preparato all'estero una parte significativa della tesi.

L'attività di tirocinio organizzata dal CdS e svolta al di fuori dell'Università è stata svolta dal 98% dei laureati.

I mesi impiegati dai laureati per la prova finale sono stati in media pari a 3,9.

Durante il percorso didattico il 68% degli intervistati (32/47) ha dichiarato di aver avuto esperienze di lavoro: di questi 10 (21%) hanno dichiarato di avere svolto un lavoro coerente con gli studi. Le esperienze di lavoro comprendevano soprattutto lavori a tempo parziale (23%) e lavori occasionali, saltuari o stagionali (36%).

In riferimento al giudizio sull'esperienza universitaria, il 96% degli intervistati si è detto decisamente soddisfatto o soddisfatto del CdS e l'89% decisamente soddisfatto o soddisfatto dei rapporti con i docenti.

L'indagine ha evidenziato che il 62% dei laureati ritiene sempre o spesso adeguate le aule in cui ha seguito le lezioni, mentre la metà ritiene che le postazioni informatiche siano in numero inadeguato. Il giudizio sulla fruizione dei servizi di biblioteca come supporto allo studio (accesso al prestito e alla consultazione, orari di apertura, etc.) ha evidenziato che buona parte (81%) dei laureati ha espresso una valutazione abbastanza o decisamente positiva. Le attrezzature per le altre attività didattiche (laboratori e attività pratiche) sono state giudicate sempre o spesso adeguate dalla metà dei laureati.

Gli spazi dedicati allo studio individuale sono stati giudicati dal 60% dei laureati come inadeguati.

Il carico di studio è stato giudicato totalmente o abbastanza adeguato dalla grande maggioranza degli intervistati (89%).

I laureati che si iscriverebbero nuovamente allo stesso CdS in Viticoltura ed Enologia dell'Ateneo sono risultati pari all'85% (40/47).

Il 55% dei laureati (26/47) non intendeva proseguire gli studi, mentre la laurea magistrale è stata scelta da 17 studenti (36%) e il master universitario da 2.



Nota: i dati presentati in questo quadro sono aggiornati al 31 maggio 2018.

Dati di ingresso

Gli studenti immatricolati nell'anno accademico 2017-18 sono stati 101 (con una diminuzione dell'11% rispetto ai due a.a. precedenti). La percentuale più elevata di studenti proveniva dalla Toscana (media del 65% negli ultimi tre a.a. con un incremento del 14% nell'a.a. 2017-18), seguita dalla Liguria (media dell'8%), Puglia e Sicilia (entrambi con il 5%). Gli immatricolati provenienti dal bacino locale (province di Pisa, Livorno e Lucca) rappresentavano il 55% del totale. Ampia è la gamma delle scuole di provenienza, con una prevalenza della maturità scientifica (39%, in costante aumento negli ultimi tre a.a.) e tecnica (23%, in diminuzione). Nell'aa 2017-18 è stato osservato un notevole aumento della percentuale di immatricolati provenienti dagli istituti professionali rispetto all'a.a. precedente (dal 7 al 17%). La percentuale di studenti immatricolati che ha conseguito una votazione medio-bassa alla maturità ($\leq 79/100$) era leggermente superiore a quella dei due a.a. precedenti (38% contro il 34%), mentre gli studenti che hanno conseguito una votazione $\geq 90/100$ ha visto una diminuzione di questa tipologia di studenti rispetto all'a.a. 2016-17 (dal 10 al 6% del totale). Gli studenti stranieri hanno rappresentato il 7% degli immatricolati, valore identico a quello dei due a.a. precedenti. Gli immatricolati di genere maschile erano il 73% del totale, un dato in linea con quello dell'a.a. precedente.

Dati di percorso

Per quanto riguarda il percorso degli studenti, la coorte 2016 ha mostrato una diminuzione del numero di iscritti tra il primo e il secondo anno pari al 29% (da 114 iscritti si è passati a 81). Le coorti 2014 e 2015 avevano evidenziato al secondo anno una diminuzione di iscritti pari al 32 e al 22%.

Gli studenti iscritti al terzo anno della coorte 2015 erano l'82% di quelli del secondo anno. La diminuzione rispetto agli iscritti al primo anno si attestava, invece, al 63% (da 106 a 67 studenti). La coorte 2014 ha evidenziato una percentuale più bassa di iscritti al terzo anno (74% rispetto al secondo anno e 50% a paragone del primo).

Gli studenti fuori corso della coorte 2014 (1° anno FC) erano il 27% degli immatricolati alla stessa coorte. Per la coorte 2013 gli iscritti al 1° anno FC erano invece il 43% di quelli iniziali, mentre quelli iscritti al 2° anno FC costituivano il 27% degli immatricolati.

La coorte 2017 ha registrato una percentuale di studenti in uscita (studenti passati a un altro CdS dell'Ateneo) del 2%, con una diminuzione rispetto alla coorte precedente (6%). Gli studenti usciti al 2° anno sono stati il 4% (coorte 2016), mentre quelli al 3° anno (coorte 2015) erano anch'essi il 2% degli iscritti.

Per la coorte 2017 il numero di studenti che hanno rinunciato agli studi al 1° anno si è attestato al 9% di quello iniziale, un valore più basso rispetto alle coorti 2016 (11%) e 2015 (13%). La percentuale di rinuncia al 2° anno è stata del 4% circa per la coorte 2016 e dell'11% per il 2015, mentre quella al terzo anno è stata pari al 5% (coorte 2015). Nella coorte 2017 nessun studente si è trasferito al 1° anno dal CdS ad un altro Ateneo. La percentuale di studenti appartenenti alla coorte 2016 che sono usciti al 1° anno per motivi diversi da passaggi, rinunce o trasferimenti è stata del 12%, valore leggermente superiore a quello registrato per le due coorti precedenti (8%).

Per quanto riguarda gli studenti attivi (studenti che hanno acquisito almeno un CFU), il 77% degli studenti della coorte 2017 ha acquisito crediti alla fine del 1° anno. Per le coorti 2016 e 2015 le percentuali erano simili (78 e 81% rispettivamente). La coorte 2016 ha mostrato una percentuale di studenti attivi al 2° anno pari al 98%, valore in linea con quelli delle due coorti precedenti. La coorte 2015 ha evidenziato che la totalità degli studenti iscritti era attiva.

Gli studenti attivi appartenenti alla coorte 2017 hanno acquisito mediamente circa 16 CFU al 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 2016 hanno acquisito in media 32 CFU al 1° anno e 47 CFU alla fine del 2° anno, con un rendimento del 54 e del 19% rispettivamente. La coorte 2015 ha mostrato valori di CFU acquisiti nei tre anni pari a 29, 56 e 80, equivalenti a un rendimento del 49, del 41 e del 31% rispettivamente). Per tutte e tre le coorti prese in esame, il voto medio ottenuto dagli studenti agli esami era pari a circa 24/30 per tutti gli anni di corso.

Dati di uscita

Il numero di laureati appartenenti alle coorti 2014, 2013 e 2012 (numero esteso alla data del 31 maggio) è stato di 20, 18 e

17 rispettivamente. Nel 2014 tutti i laureati erano in corso. Gli studenti laureati iscritti al 1° anno FC sono stati 11 (coorte 2013) e 10 (coorte 2012), mentre quelli iscritti al 2° anno FC erano 4 (coorte 2012). Il voto medio di laurea è stato pari a 104/110 per i laureati della coorte 2014 e di 101 per quelli delle coorti 2013 e 2012.

27/09/2018

L'indagine occupazionale dei laureati nell'anno 2016 a 1 anno dal conseguimento del titolo (dati forniti dal Consorzio Interuniversitario AlmaLaurea) riporta i dati di 19 laureati su 21. Di questi ultimi 14 (67%) erano di genere maschile. Alla laurea gli intervistati avevano in media 24,6 anni e avevano acquisito un voto di laurea pari a 100/110, mentre la durata media degli studi è stata di 4,6 anni.

Solo il 21% dei laureati (4 su 19) era in quel momento iscritto a un corso di laurea magistrale, soprattutto per migliorare le possibilità di trovare lavoro (60%). Il 60% degli studenti che si erano comunque iscritti alla magistrale aveva scelto un corso che rientrava nel medesimo settore disciplinare pur non rappresentando il proseguimento 'naturale'. In una scala da 1 a 10, la soddisfazione per gli studi magistrali intrapresi era di 8,2. Il motivo della non iscrizione a un altro CdS era rappresentato soprattutto da problemi lavorativi (50%). Otto studenti su 19 hanno partecipato dopo la laurea ad almeno un'attività di formazione, per lo più stage in azienda.

La condizione occupazionale ha evidenziato che il 53% dei laureati (10/19) aveva trovato lavoro e non si era iscritto alla magistrale, mentre un laureato ha trovato lavoro e si è iscritto alla magistrale (totale di 11 occupati su 19 laureati intervistati). La restante percentuale era divisa tra chi non lavora ed è iscritto alla magistrale (16%) e chi non lavora, non è iscritto alla magistrale ma cerca (21%). Solo il 5% (un laureato) non lavorava, non era iscritto alla magistrale e non cercava. Per quanto riguarda le esperienze di lavoro post-laurea, il 37% degli intervistati pur non lavorando al momento dell'intervista ha comunque lavorato dopo la laurea, mentre solo il 5% (un laureato) non ha mai lavorato. Secondo la definizione Istat, i tassi di occupazione e disoccupazione sono stati pari a 63 e 20, rispettivamente.

Gli occupati hanno impiegato in media 3,2 mesi per trovare il primo lavoro, mentre il tempo dall'inizio della ricerca al reperimento del primo lavoro è stato di 3 mesi. Il 91% degli occupati (10 su 11) ha iniziato a lavorare dopo la laurea.

L'attività lavorativa prevalente (82%) era di tipologia non standard, con 36,5 ore medie settimanali di lavoro nel settore privato (100% degli intervistati). Il part-time interessava il 18% degli occupati (2/11). Il ramo di attività economica era rappresentato per la maggior parte da quello agricolo (82%) e dal commercio (18%). L'area geografica di lavoro era localizzata soprattutto nel Centro (91%). Il guadagno medio mensile era di € 1.126. Gli uomini guadagnavano più delle donne (€ 1.157 e € 1.042 rispettivamente).

Le competenze acquisite con la laurea erano utilizzate in misura elevata (82%) e giudicate molto adeguate dal 73% degli occupati. L'82% (9 su 11) ha indicato utile o necessaria la laurea (non richiesta comunque per l'attività lavorativa).

Degli 11 occupati, 9 hanno giudicato molto efficace o efficace la laurea nel lavoro svolto. La soddisfazione per il lavoro svolto si è attestata a 7,2 (scala 1-10). Il 36% degli occupati (4 su 11) stava cercando un altro lavoro.

L'ultima iniziativa dei non occupati per cercare lavoro risaliva per la maggior parte a 15 giorni prima dell'intervista. Le motivazioni che spingevano i non occupati a non cercare lavoro erano rappresentate in parti uguali dallo studio e dalla mancanza di opportunità lavorative.

27/09/2018

Annualmente il corso di laurea predispone un'indagine presso le aziende convenzionate per l'attività di stage o di tirocinio curriculare. I dati ottenuti relativi all'anno accademico 2016-17, relativi ad un campione di 117 aziende, mostrano che il 97,4% degli studenti tirocinanti (114/117) ha ottenuto un giudizio complessivo dell'esperienza «soddisfacente», mentre nessun studente un giudizio «insoddisfacente».

Nelle aziende intervistate, l'attività di tirocinio «stata considerata molto utile nell'83% dei casi (97 aziende) e utile nel 17%. Nessuna azienda ha considerato inutile l'attività di tirocinio.

La grande maggioranza delle aziende (91%) ha giudicato ampio il proprio coinvolgimento nell'attività di tirocinio, mentre il giudizio «sufficiente» «stato espresso da 9e aziende (8%). Una sola azienda ha considerato insufficiente il proprio coinvolgimento.

I rapporti azienda-tirocinante sono stati valutati «buoni» dalla quasi totalità delle aziende (97%).

Per quanto riguarda il livello dei tirocinanti nello svolgimento della loro attività, il questionario aziendale ha evidenziato che la motivazione dello studente «stata giudicata elevata dal 92% delle aziende (107/117). Per quanto riguarda la capacità di lavorare in gruppo, il 95% dei tirocinanti ha conseguito un giudizio elevato, mentre la restante percentuale ha ottenuto un giudizio sufficiente. Gli studenti che hanno evidenziato un'elevata capacità di adattamento sono stati il 94% del totale. La capacità di risolvere i problemi «stata ritenuta elevata dal 63% delle aziende e sufficiente dal 35%. L'applicazione delle conoscenze teoriche ha raccolto il 74% di giudizi elevati e il 26% di giudizi sufficienti. Per ciò che riguarda le conoscenze pregresse, il 55% degli studenti ha ricevuto un giudizio elevato e il restante una valutazione sufficiente.

Il conseguimento degli obiettivi fissati nel progetto di formazione/orientamento «stato totale per la quasi totalità dei tirocinanti (97%).

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: relazione finale commissione tirocinio