



## Informazioni generali sul Corso di Studi

Università	Università di PISA
Nome del corso in italiano	VITICOLTURA ED ENOLOGIA ( <i>IdSua:1616641</i> )
Nome del corso in inglese	Viticulture and Enology
Classe	L-26 R - Scienze e tecnologie alimentari
Lingua in cui si tiene il corso	italiano
Eventuale indirizzo internet del corso di laurea	<a href="https://www.agr.unipi.it/viticultura-ed-enologia/">https://www.agr.unipi.it/viticultura-ed-enologia/</a>
Tasse	Pdf inserito: <a href="#">visualizza</a>
Modalità di svolgimento	a. Corso di studio convenzionale



## Referenti e Strutture

Presidente (o Referente o Coordinatore) del CdS	LUCCHI Andrea
Organo Collegiale di gestione del corso di studio	CONSIGLIO DI CORSO DI STUDIO
Struttura didattica di riferimento	SCIENZE AGRARIE, ALIMENTARI E AGRO-AMBIENTALI (Dipartimento Legge 240)

### Docenti di Riferimento

N.	COGNOME	NOME	SETTORE	QUALIFICA	PESO	TIPO SSD
1.	ARDUINI	Iduna		PA	1	
2.	AVIO	Luciano		PA	1	

3.	BRUNORI	Gianluca	PO	0,5
4.	CARUSO	Giovanni	PA	1
5.	CECCARINI	Alessio	PA	0,5
6.	LANDI	Marco	PA	1
7.	LUCCHI	Andrea	PO	1
8.	PRINARI	Francesca Agnese	PA	1
9.	RAFFAELLI	Michele	PO	1
10.	VENTURI	Francesca	PA	1

<b>Rappresentanti Studenti</b>	Brunetti Luigi Dascanio Anna Lisio Matteo Inghirami Luca Lettieri Pierpaolo Pratesi Marco
<b>Gruppo di gestione AQ</b>	Iduna Arduini Giovanni Caruso Anna Dascanio Stefano Fanti Luca Inghirami Matteo Lisio Andrea Lucchi
<b>Tutor</b>	Giovanni Caruso Carlotta Nardin Tiziano Greco Giacomo Fiaschetti



## Il Corso di Studio in breve

23/05/2023

Obiettivo principale di questo Corso di studio è di fornire allo studente quelle conoscenze e competenze necessarie ad acquisire la professionalità indispensabile per operare con successo nell'odierna realtà vitivinicola. Il comparto vitivinicolo necessita, infatti, di giovani laureati dotati di competenze che coprano l'intera filiera produttiva dalla materia prima, l'uva, per arrivare alla trasformazione, stabilizzazione, conservazione e confezionamento del vino. 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.





#### QUADRO A1.a

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

04/04/2019

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 A1.b

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

26/05/2025

Il Corso di studio ha consolidato un rapporto molto stretto con le imprese del settore vitivinicolo, in particolare quello regionale, anche grazie alla presenza di una rete di ex-allievi con cui il Corso di studio e i docenti mantengono intensi rapporti di collaborazione. Il Comitato di Indirizzo si riunisce almeno una volta l'anno ed è chiamato ad esprimere pareri sull'adeguamento dell'organizzazione e dei contenuti del corso alla domanda di competenze espressa dal mondo del lavoro, della cultura e delle organizzazioni professionali di settore. Le riunioni del Comitato di Indirizzo, le consultazioni online con i membri del Comitato, e i questionari cartacei ricevuti dalle aziende interessate all'attività di tirocinio, consentono al Corso di studio di ricevere indicazioni sugli sbocchi occupazionali, sull'attualità delle conoscenze e competenze caratterizzanti il progetto formativo e su iniziative didattiche aggiuntive a quelle del Corso di studio.

Il 18 novembre 2022 alle ore 10 si è svolta la riunione del Comitato di Indirizzo congiunta del CL in Viticoltura ed Enologia ([https://agrydocs.agr.unipi.it/wp-content/uploads/2024/05/Verbale-Comitato-di-indirizzo-18\\_11\\_2022.pdf](https://agrydocs.agr.unipi.it/wp-content/uploads/2024/05/Verbale-Comitato-di-indirizzo-18_11_2022.pdf)).

Il 31 gennaio 2024 è stato sottoposto un sondaggio a tutti i membri del Comitato di indirizzo il cui resoconto è consultabile



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 vitivinicola 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'impresa 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 forestali - (3.2.2.1.2)
2. Tecnici agronomi - (3.2.2.1.1)



QUADRO A3.a

Conoscenze richieste per l'accesso

04/04/2019

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. E' 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.



#### QUADRO A3.b

#### Modalità di ammissione

27/01/2022

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. E' 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, organizzato in collaborazione con il consorzio interuniversitario CISIA, evidenzia le conoscenze preliminari considerate importanti per approcciarsi con profitto al Corso di Laurea. L'esito del test serve dunque a rendere consapevole lo studente del livello di preparazione in ingresso e a definire gli eventuali (in caso di non superamento del test) Obblighi Formativi Aggiuntivi. Il Dipartimento si attiva per offrire un servizio di recupero mirato dell'Obbligo Formativo Aggiuntivo.

Lo studente, a cui sia assegnato l'OFA, è tenuto a seguire il corso di recupero dell'OFA in matematica, la cui frequenza è fortemente consigliata. L'OFA è considerato assolto, una volta concluso il corso di recupero, con il superamento di un test di verifica dell'OFA preparato con la supervisione del docente del corso istituzionale di matematica. Anche il superamento di prove in itinere proposte dal docente del Corso istituzionale di Matematica e Statistica può valere come superamento dell'OFA. Il mancato superamento sia dei test di verifica dell'OFA che delle prove in itinere non consentirà di accedere all'esame di Matematica e Statistica.

Le informazioni sui test di ingresso (date di svolgimento, modalità di iscrizione, risultati), sui corsi di recupero dell'Obbligo Formativo Aggiuntivo e del test di verifica dell'OFA 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 e comunicate sul sito del corso di laurea.

Link: <http://>



#### QUADRO A4.a

#### Obiettivi formativi specifici del Corso e descrizione del percorso formativo

04/04/2019

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

Il corso di studio comprende, oltre a discipline di base, discipline caratterizzanti, affini e integrative preferibilmente a carattere professionalizzante e specialistico, nonché altre attività formative.

Particolare significato viene attribuito all'attività 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 così 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 realtà produttiva e di comprenderne quindi problemi e potenzialità.

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 attività a libera scelta, attività di tirocinio, e stesura dell'elaborato finale.

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

I° 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 abilità informatiche, si ritrovano l'agronomia e il marketing del vino;

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

III° anno - Nel corso di questo ultimo anno lo studente dovrà affrontare il tirocinio e la discussione dell'elaborato finale. Le discipline tecniche più 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



<p><b>Conoscenza e capacità di comprensione</b></p>	<p>I laureati in Viticoltura ed Enologia:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- possiedono un'adeguata conoscenza delle discipline formative di base orientate agli aspetti applicativi.</li> <li>- 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 familiarità 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 responsabilità professionali ed etiche e disporre degli strumenti cognitivi di base per l'aggiornamento continuo delle proprie conoscenze.</li> <li>- 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.</li> </ul> <p>Le conoscenze e le capacità di comprensione sono acquisite attraverso:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>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;</li> <li>ii) lo svolgimento del tirocinio pratico-applicativo, che è svolto in aziende del settore e prevede una valutazione da parte del tutor aziendale;</li> <li>iii) la frequenza dei seminari di aggiornamento professionale;</li> <li>iv) le attività di 'estensione di laboratorio'</li> </ul> <p>L'accertamento delle conoscenze e della capacità 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.</p>	
<p><b>Capacità di applicare</b></p>	<p>Il laureato di primo livello in Viticoltura ed Enologia dovrà possedere adeguate conoscenze di base di matematica e statistica, fisica, chimica generale e</p>	

<b>conoscenza e comprensione</b>	<p>inorganica, chimica organica, biologia, orientate agli aspetti più applicativi che ne consentano un proficuo utilizzo nell'ambito dell'intera filiera vitivinicola; possedere adeguate conoscenze genetico-molecolari per comprendere le potenzialità e le possibilità 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'attività professionale, della normativa e della deontologia; conoscere gli aspetti economici, gestionali e organizzativi aziendali; possedere le capacità in forma scritta e orale in una lingua dell'Unione Europea.</p> <p>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 la prova di accertamento finale che verrà condotta utilizzando modalità diverse (scritto, orale, prova pratica).</p>	
----------------------------------	---	--

## Discipline di base e propedeutiche

### Conoscenza e comprensione

Il laureato in Viticoltura ed Enologia dovrà possedere adeguate conoscenze formative di base nella matematica, statistica, fisica, chimica, biologia, informatica, oltre a conoscenze formative propedeutiche di agronomia, chimica agraria e genetica. 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. Le conoscenze e le capacità di comprensione sono acquisite attraverso la frequenza degli insegnamenti che prevedono, oltre alla formazione teorica, esercitazioni (in aula, in campo e in laboratorio) e lavori individuali o di gruppo. 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

Nei programmi degli insegnamenti di base di quest'area sarà data particolare importanza agli aspetti teorici che possono trovare risvolti applicativi all'interno dell'intera filiera vitivinicola. Le cognizioni acquisite nelle discipline propedeutiche permetteranno di comprendere e gestire le proprietà di un suolo agrario ai fini della produzione viticola, di avere un quadro generale del biochimismo vegetale e dei più importanti processi che regolano lo sviluppo della pianta e del frutto e di conseguire adeguate conoscenze genetico-molecolari per comprendere le potenzialità e le

possibilità di utilizzo delle biotecnologie nella caratterizzazione dei vitigni. Lo studente, inoltre, acquisirà le conoscenze necessarie per conoscere ed analizzare le caratteristiche ambientali del sito di coltivazione ed individuare le scelte agronomiche più idonee per il successo dell'attività viticola.

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

015ZW ABILITA INFORMATICHE 1

190GG BIOCHIMICA 6

0047E BOTANICA 6

0087G CHIMICA DEL SUOLO 6

0029C CHIMICA GENERALE 6

012CC CHIMICA ORGANICA 6

0047G AGRONOMIA 6

0050B FISICA TECNICA 6

014ZW LINGUA STRANIERA DELLA UE (LIVELLO B1) 3

0041A MATEMATICA 6

0048G LABORATORIO DI RICONOSCIMENTO DELLE SPECIE VEGETALI E ANIMALI DI INTERESSE AGRARIO  
4

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

**Discipline professionalizzanti connesse con la coltivazione e difesa della vite e dell'uva**

**Conoscenza e comprensione**

L'apprendimento delle discipline che afferiscono a quest'area permetterà l'acquisizione delle conoscenze in merito agli strumenti necessari per la scelta e la gestione delle macchine motrici ed operatrici in base alle necessità operative ed aziendali, oltre al conseguimento delle fondamentali nozioni di tecnica colturale viticola, di sistematica, morfologia, fenologia della vite e riconoscimento dei diversi vitigni, evidenziando l'influenza dei diversi fattori ambientali e delle diverse scelte tecniche sui risultati economici e qualitativi della produzione. Lo studente conseguirà adeguate conoscenze di base (teoriche e pratiche) utili per il riconoscimento dei principali parassiti animali dannosi alla vite, con particolare riferimento ad artropodi e nematodi ampelofagi. Particolare attenzione sarà rivolta alle moderne tecniche di controllo delle specie fitofaghe, per rendere gli studenti in grado di attuare una proficua ed ecologicamente corretta gestione integrata del vigneto. Infine, lo studente acquisirà le conoscenze teorico-pratiche necessarie per diagnosticare e controllare le più importanti e diffuse ampelopatie e per comprendere l'importanza e i vantaggi dell'impiego di materiale certificato. Le conoscenze e le capacità di comprensione sono acquisite attraverso la frequenza degli insegnamenti che prevedono, oltre alla formazione teorica, visite didattiche, esercitazioni (in aula, vigneto e laboratorio), lavori individuali o di gruppo, lo svolgimento del tirocinio pratico-applicativo in aziende del settore, 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**

Al termine degli studi lo studente sarà in grado di valutare e scegliere le macchine agricole necessarie per la gestione di un'azienda viticola, sarà in grado di compiere scelte adeguate per l'impianto e la gestione di un vigneto in funzione degli obiettivi enologici e delle condizioni pedoclimatiche, sarà in grado di riconoscere, valutare e gestire in un'ottica moderna le principali problematiche entomologiche che caratterizzano i principali ecosistemi agrari e sarà in grado di attuare una gestione razionale sotto l'aspetto fitoiatrico del vigneto, senza tralasciare gli aspetti di impatto ambientale.

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

010GG ENTOMOLOGIA VITICOLA 6

373GG MECCANICA E MECCANIZZAZIONE IN VITICOLTURA 6

012GG PATOLOGIA VITICOLA 6

0057G DIAGNOSTICA E CERTIFICAZIONE IN VITICOLTURA 6  
0050G VITICOLTURA GENERALE E AMPELOGRAFIA 6  
0055G VITICOLTURA SPECIALE 6  
0051G LABORATORIO DI VITICOLTURA GENERALE E AMPELOGRAFIA 3  
0056G LABORATORIO DI VITICOLTURA SPECIALE 3

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

#### **Produzione e gestione della qualità e delle caratteristiche organolettiche dell'uva e del vino**

##### **Conoscenza e comprensione**

Le discipline che afferiscono a quest'area permetteranno al laureato di gestire al meglio le tecniche enologiche, anche innovative, e di esercitare un efficace controllo della qualità della materia prima. Lo studente acquisirà le conoscenze necessarie per valutare il grado di maturità fenolica e tecnologica delle uve, conoscere le principali vie metaboliche coinvolte nelle fermentazioni, valutare il decorso dei processi fermentativi e l'andamento del processo di maturazione del vino, conoscere i principali interventi correttivi da effettuare nel caso di alterazioni del prodotto. Inoltre, lo studente acquisterà conoscenze sulle principali metodologie di analisi sensoriale del vino, sugli strumenti e sulle metodologie per la partecipazione e/o la conduzione di sedute di analisi sensoriale dei vini. Inoltre, sarà in grado di eseguire degustazioni tecniche durante tutto il ciclo produttivo di un vino e di individuare i principali difetti. Allo studente, infine, saranno date le competenze tecniche indispensabili per gestire le complesse operazioni enologiche condotte in cantina. Le conoscenze e le capacità di comprensione sono acquisite attraverso la frequenza degli insegnamenti che prevedono, oltre alla formazione teorica, visite didattiche, esercitazioni (in aula, cantina e laboratorio), lavori individuali o di gruppo, lo svolgimento del tirocinio pratico-applicativo in aziende del settore, 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**

Al termine del corso lo studente sarà in grado di gestire il protocollo analitico necessario per la valutazione della qualità delle uve atte alla vinificazione e dei vini, possiederà abilità riguardanti l'accuratezza e precisione nello svolgere attività di raccolta e analisi di dati sperimentali, potrà gestire sedute di analisi sensoriale dei vini e selezionare e addestrare e coordinare un panel di degustatori addestrati. Lo studente acquisirà consapevolezza delle maggiori problematiche di cantina e sarà in grado di individuare le tecniche operative che esercitano un ruolo predominante in enologia e su cui è necessario intervenire per promuovere la qualità del vino prodotto.

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

0049G ENOLOGIA I 6  
0053G ENOLOGIA II 6  
006GG MICROBIOLOGIA GENERALE ED ENOLOGICA 6  
0052G LABORATORIO DI ANALISI SENSORIALE DELLE UVE E DEL VINO 6  
0054G LABORATORIO DI IMPIANTISTICA ENOLOGICA 3  
0061G LABORATORIO DI ENOLOGIA 3

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

#### **Gestione giuridico-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 tramite gli insegnamenti di marketing del vino e di legislazione vitivinicola. Le conoscenze e le capacità di comprensione sono acquisite attraverso la frequenza degli insegnamenti, che prevedono oltre alla formazione teorica esercitazioni (in aula e laboratorio), lavori individuali o di gruppo e 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 quest'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:**

016ZW AGGIORNAMENTI DI LEGISLAZIONE VITIVINICOLA 3  
0046G MARKETING DEL VINO 6

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

## **AREA PRATICO-APPLICATIVA**

### **Conoscenza e comprensione**

Questa area si caratterizza per argomenti teorici e tecnici più specialistici. Lo studente ha la possibilità di scegliere liberamente gli argomenti proposti, durante l'intero percorso formativo fino al raggiungimento di un totale di 4 CFU. Le attività possono essere svolte in aula, in pieno campo e/o in laboratorio.

Modalità di conseguimento: le conoscenze vengono acquisite mediante lezioni frontali, esercitazioni, laboratori, lavori guidati.

Strumenti didattici di verifica: esami orali, eventualmente preceduti da esami scritti o prove in itinere, ma anche relazioni scritte e/o orali.

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

Le attività erogate nell'ambito di questa area permetteranno allo studente di valutare la sua attitudine al problem solving ma anche di acquisire competenze utili ai fini dell'inserimento nel mondo del lavoro.


Modalità di conseguimento: lezioni frontali, esercitazioni, laboratori, lavori guidati.

Strumenti didattici di verifica: commento critico di articoli tecnico-scientifici, redatti individualmente o in gruppo; valutazione di relazioni scritte sulle esercitazioni/laboratori svolti; analisi di casi studio.

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

0069A PRINCIPI DI DIGITALIZZAZIONE IN AGRICOLTURA 2  
0058G GESTIONE DELL'AZIENDA VITIVINICOLA 2  
0040A MATEMATICA ZERO 1  
0049B FISICA ZERO 1  
0059G DRONI E SENSORI PER IL MONITORAGGIO DELLA VITE 1

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

	QUADRO A4.c Autonomia di giudizio Abilità comunicative Capacità di apprendimento	
<b>Autonomia di giudizio</b>	<p>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.</p> <p>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.</p>	
<b>Abilità comunicative</b>	<p>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.</p> <p>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.</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>	
<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</p>	

strumenti tradizionali (manualistica e riviste di settore) e le nuove tecnologie di comunicazione informatica e telematica.

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.

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.



#### QUADRO A4.d

#### Descrizione sintetica delle attività affini e integrative

05/05/2022

Per la formazione del laureato in Viticoltura ed Enologia è prevista l'erogazione di insegnamenti caratterizzanti nell'ambito delle materie affini che divengono imprescindibili per il completamento della figura professionale che si vuole formare.

A questo fine sono stati inseriti nelle materie affini alcuni insegnamenti che permetteranno al laureato di acquisire adeguate conoscenze a) sulla chimica del terreno, b) sulla meccanizzazione agraria e c) sull'analisi sensoriale delle uve e del vino.

I settori scientifico-disciplinari indicati nelle attività affini o integrative rispondono a criteri finalizzati a consentire l'integrazione e il completamento del percorso formativo del laureato in Viticoltura e Enologia.



#### 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

08/07/2020

L'elaborato 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 le altre attività formative e la prova finale si considera che le 25 ore del CFU corrispondano ad altrettante ore di attività autonoma dello studente.

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 Studio intende adottare 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 - escludendo gli esami a scelta libera dello studente - ponderata sulla base dei relativi crediti formativi universitari (media pesata sui CFU). Il 30 e lode viene computato come 31.

- 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.





## QUADRO B1

### Descrizione del percorso di formazione (Regolamento Didattico del Corso)

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Percorso formativo corso di Laurea in Viticoltura ed enologia (VITR-L)

Link: <https://unipi.coursecatalogue.cineca.it/corsi/2025/11504>



## 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/calendariodipcids.php?did=7&cid=18>



## 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.	AGR/02	Anno di	AGRONOMIA <a href="#">link</a>	ANTICHI DANIELE	PO	6	52	

		corso 1						
2.	BIO/03	Anno di corso 1	BOTANICA <a href="#">link</a>	ARDUINI IDUNA	PA	6	52	
3.	CHIM/01	Anno di corso 1	CHIMICA GENERALE <a href="#">link</a>	CECCARINI ALESSIO	PA	6	52	
4.	CHIM/06	Anno di corso 1	CHIMICA ORGANICA <a href="#">link</a>	OPERAMOLLA ALESSANDRA	PA	6	52	
5.	AGR/03	Anno di corso 1	DRONI E SENSORI PER IL MONITORAGGIO DELLA VITE <a href="#">link</a>			1		
6.	NN	Anno di corso 1	EDITORIA DIGITALE - SAI@UNIFI.IT <a href="#">link</a>			3		
7.	FIS/07	Anno di corso 1	FISICA 0 <a href="#">link</a>			1		
8.	AGR/07	Anno di corso 1	GENETICA AGRARIA <a href="#">link</a>	PUGLIESI CLAUDIO	PA	6	56	
9.	AGR/01	Anno di corso 1	GESTIONE DELL'AZIENDA VITIVINICOLA <a href="#">link</a>			2		
10.	AGR/11 BIO/03	Anno di corso 1	LABORATORIO DI RICONOSCIMENTO DELLE SPECIE VEGETALI E ANIMALI DI INTERESSE AGRARIO <a href="#">link</a>	ARDUINI IDUNA	PA	4	28	
11.	AGR/11 BIO/03	Anno di corso 1	LABORATORIO DI RICONOSCIMENTO DELLE SPECIE VEGETALI E ANIMALI DI INTERESSE AGRARIO <a href="#">link</a>	BENELLI GIOVANNI	PA	4	22	
12.	NN	Anno di corso 1	LINGUA STRANIERA DELLA UE (LIVELLO B1) <a href="#">link</a>			3		

13.	AGR/01	Anno di corso 1	MARKETING DEL VINO <a href="#">link</a>	BRUNORI GIANLUCA	PO	6	8	
14.	AGR/01	Anno di corso 1	MARKETING DEL VINO <a href="#">link</a>	VERGAMINI DANIELE	RD	6	44	
15.	MAT/05	Anno di corso 1	MATEMATICA <a href="#">link</a>	FORCELLA LUIGI	RD	6	12	
16.	MAT/05	Anno di corso 1	MATEMATICA <a href="#">link</a>	PRINARI FRANCESCA AGNESE	PA	6	48	
17.	MAT/05	Anno di corso 1	MATEMATICA 0 <a href="#">link</a>	PRINARI FRANCESCA AGNESE	PA	1	14	
18.	NN	Anno di corso 1	PATENTE ECDL START <a href="#">link</a>			3		
19.	AGR/09	Anno di corso 1	ROBOTICA E GESTIONE DIGITALE DEL PARCO MACCHINE IN VITICOLTURA <a href="#">link</a>			1		
20.	NN	Anno di corso 1	TECNICHE E STRUMENTI PER LA COMUNICAZIONE DIGITALE - SAI@UNIFI.IT <a href="#">link</a>			3		
21.	NN	Anno di corso 1	TECNICHE E STRUMENTI PER LA GESTIONE E L'ANALISI DEI DATI - SAI@UNIFI.IT <a href="#">link</a>			3		
22.	NN	Anno di corso 2	AGGIORNAMENTI DI LEGISLAZIONE VITIVINICOLA <a href="#">link</a>			3		
23.	NN	Anno di corso 2	ATTIVITA' SEMINARIALI <a href="#">link</a>			3		
24.	AGR/13	Anno di	BIOCHIMICA AGRARIA <a href="#">link</a>			6		

		corso 2						
25.	AGR/13	Anno di corso 2	CHIMICA DEL SUOLO <a href="#">link</a>			6		
26.	AGR/15	Anno di corso 2	ENOLOGIA I <a href="#">link</a>			6		
27.	FIS/07	Anno di corso 2	FISICA TECNICA <a href="#">link</a>			6		
28.	AGR/03	Anno di corso 2	LABORATORIO DI VITICOLTURA GENERALE ED AMPELOGRAFIA <a href="#">link</a>			3		
29.	AGR/16	Anno di corso 2	MICROBIOLOGIA GENERALE ED ENOLOGICA <a href="#">link</a>			6		
30.	NN	Anno di corso 2	SCELTA LIBERA <a href="#">link</a>			12		
31.	AGR/03	Anno di corso 2	VITICOLTURA GENERALE ED AMPELOGRAFIA <a href="#">link</a>			6		
32.	NN	Anno di corso 3	ATTIVITA' SEMINARIALI <a href="#">link</a>			3		
33.	AGR/11 AGR/12	Anno di corso 3	DIAGNOSTICA E CERTIFICAZIONE IN VITICOLTURA <a href="#">link</a>			6		
34.	AGR/03	Anno di corso 3	DRONI E SENSORI PER IL MONITORAGGIO DELLA VITE <a href="#">link</a>			1		
35.	AGR/15	Anno di corso 3	ENOLOGIA II <a href="#">link</a>			6		

36.	AGR/11	Anno di corso 3	ENTOMOLOGIA VITICOLA <a href="#">link</a>	6				
37.	AGR/01	Anno di corso 3	GESTIONE DELL'AZIENDA VITIVINICOLA <a href="#">link</a>	2				
38.	AGR/15	Anno di corso 3	LABORATORIO DI ANALISI SENSORIALE DELLE UVE E DEL VINO <a href="#">link</a>	6				
39.	AGR/15	Anno di corso 3	LABORATORIO DI ENOLOGIA <a href="#">link</a>	3				
40.	AGR/09	Anno di corso 3	LABORATORIO DI IMPIANTISTICA ENOLOGICA <a href="#">link</a>	3				
41.	AGR/03	Anno di corso 3	LABORATORIO DI VITICOLTURA SPECIALE <a href="#">link</a>	3				
42.	AGR/09	Anno di corso 3	MECCANICA E MECCANIZZAZIONE IN VITICOLTURA <a href="#">link</a>	6				
43.	AGR/12	Anno di corso 3	PATOLOGIA VITICOLA <a href="#">link</a>	6				
44.	PROFIN_S	Anno di corso 3	PROVA FINALE <a href="#">link</a>	3				
45.	AGR/09	Anno di corso 3	ROBOTICA E GESTIONE DIGITALE DEL PARCO MACCHINE IN VITICOLTURA <a href="#">link</a>	1				
46.	NN	Anno di corso 3	TIROCINIO <a href="#">link</a>	8				
47.	AGR/03	Anno di	VITICOLTURA SPECIALE <a href="#">link</a>	6				



QUADRO B4

Aule

Descrizione link: Sistema informativo University Planner per la gestione delle aule

Link inserito: <https://su.unipi.it/OccupazioneAule>

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Dipartimento di Scienze Agrarie Alimentari A-A - aule didattiche



QUADRO B4

Laboratori e Aule Informatiche

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Dipartimento di Scienze Agrarie Alimentari A-A - aule informatiche e laboratori



QUADRO B4

Sale Studio

Descrizione link: Sale Studio

Link inserito: <https://www.unipi.it/campus-e-servizi/servizi/biblioteche-e-sale-studio/>



QUADRO B4

Biblioteche

Descrizione link: Biblioteca di Agraria

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



QUADRO B5

Orientamento in ingresso

Descrizione link: Sito web di ateneo sull'Orientamento in ingresso

Link inserito: <https://www.unipi.it/didattica/iscrizioni/orientamento/>

14/05/2025

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Orientamento in ingresso



QUADRO B5

Orientamento e tutorato in itinere

14/05/2025

Descrizione link: Sito web di ateneo sull'Orientamento

Link inserito: <https://www.unipi.it/campus-e-servizi/servizi/servizio-di-tutorato-alla-pari-gli-studenti-esperti-tutor/>

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Orientamento e tutorato in itinere



QUADRO B5

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

14/05/2025

Descrizione link: Pagina web sui periodi di formazione all'esterno

Link inserito: <https://www.unipi.it/campus-e-servizi/verso-il-lavoro/>

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Assistenza per periodi di formazione all'esterno



QUADRO B5

Assistenza e accordi per la mobilità internazionale degli studenti



*In questo campo devono essere inserite tutte le convenzioni per la mobilità internazionale degli studenti attivate con 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.

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Mobilità internazionale degli studenti

Descrizione link: Pagina web per opportunità di internazionalizzazione

Link inserito: <https://www.unipi.it/didattica/studi-e-tirocini-allestero/studiare-allestero/>

n.	Nazione	Ateneo in convenzione	Codice EACEA	Data convenzione	Titolo
1	Belgio	Haute Ecole Charlemagne He Ch	B LIEGE43	23/04/2025	solo italiano
2	Croazia	Visoko Gospodarsko Uciliste U Krizevcima	HR KRIZEVC01	23/04/2025	solo italiano
3	Francia	Ass Groupe Ecole Superieure Agriculture	F ANGERS08	23/04/2025	solo italiano
4	Francia	Association D'Enseignement Agricole De Purpan - Ei Purpan	F TOULOUS15	23/04/2025	solo italiano
5	Francia	Institut Des Sciences Et Industries Du Vivant Et De L'Environnement - Agro Paris Tech	F PARIS077	23/04/2025	solo italiano
6	Francia	Institut Polytechnique Lasalle Beauvais - Esitpa	F BEAUVAI02	23/04/2025	solo italiano
7	Francia	Universite De Corse Pascal Paoli	F CORTE01	23/04/2025	solo italiano
8	Francia	Universite De Reims Champagne-Ardenne	F REIMS01	23/04/2025	solo italiano
9	Germania	Eberhard Karls Universitaet Tuebingen	D TUBINGE01	23/04/2025	solo italiano
10	Germania	Gottfried Wilhelm Leibniz Universitaet Hannover	D HANNOVE01	23/04/2025	solo italiano
11	Germania	Hochschule Geisenheim	D WIESBAD04	23/04/2025	solo italiano
12	Grecia	Agricultural University Of Athens	G ATHINE03	23/04/2025	solo italiano
13	Grecia	Panepistimio Thessalias	G VOLOS01	23/04/2025	solo italiano
14	Grecia	Technological Educational Institute Of Crete	G KRITIS04	23/04/2025	solo italiano
15	Lituania	Aleksandro Stulginskio Universitetas	LT KAUNAS05	23/04/2025	solo italiano



16	Lituania	Vilniaus Kolegija	LT VILNIUS10	23/04/2025	solo italiano
17	Polonia	Panstwowa Wyzsza Szkola Zawodowa Im. Jana Grodka W Sanoku	PL SANOK01	23/04/2025	solo italiano
18	Polonia	Szkola Glowna Gospodarstwa Wiejskiego	PL WARSZAW05	23/04/2025	solo italiano
19	Polonia	Uniwersytet Jagiellonski	PL KRAKOW01	23/04/2025	solo italiano
20	Polonia	Uniwersytet Jana Kochanowskiego W Kielcach	PL KIELCE02	23/04/2025	solo italiano
21	Polonia	Uniwersytet Pedagogiczny Im Komisji Edukacji Narodowej W Krakowie	PL KRAKOW05	23/04/2025	solo italiano
22	Polonia	Uniwersytet Przyrodniczy W Lublinie	PL LUBLIN04	23/04/2025	solo italiano
23	Polonia	Uniwersytet Przyrodniczy We Wroclawiu	PL WROCLAW04	23/04/2025	solo italiano
24	Portogallo	Instituto Politecnico De Beja	P BEJA01	23/04/2025	solo italiano
25	Portogallo	Instituto Polit�cnico De Bragan�a	P BRAGANC01	23/04/2025	solo italiano
26	Portogallo	Universidade De Evora	P EVORA01	23/04/2025	solo italiano
27	Portogallo	Universidade De Lisboa	P LISBOA109	23/04/2025	solo italiano
28	Portogallo	Universidade De Tras-Os-Montes E Alto Douro	P VILA-RE01	23/04/2025	solo italiano
29	Repubblica Ceca	Ceska Zemedelska Univerzita V Praze	CZ PRAHA02	23/04/2025	solo italiano
30	Romania	Universitatea Aurel Vlaicu Din Arad	RO ARAD01	23/04/2025	solo italiano
31	Romania	Universitatea Ovidius Din Constanta	RO CONSTAN02	23/04/2025	solo italiano
32	Romania	Universitatea Ovidius Din Constanta	RO CONSTAN02	23/04/2025	solo italiano
33	Slovacchia	Slovenska Polnohospodarska Univerzita V Nitre	SK NITRA02	23/04/2025	solo italiano
34	Spagna	Universidad De Almeria	E ALMERIA01	23/04/2025	solo italiano
35	Spagna	Universidad De Cadiz	E CADIZ01	23/04/2025	solo italiano

36	Spagna	Universidad De Cordoba	E CORDOBA01	23/04/2025	solo italiano
37	Spagna	Universidad De Huelva	E HUELVA01	23/04/2025	solo italiano
38	Spagna	Universidad De Jaen	E JAEN01	23/04/2025	solo italiano
39	Spagna	Universidad De La Rioja	E LOGRONO01	23/04/2025	solo italiano
40	Spagna	Universidad De Leon	E LEON01	23/04/2025	solo italiano
41	Spagna	Universidad De Lleida	E LLEIDA01	23/04/2025	solo italiano
42	Spagna	Universidad De Valladolid	E VALLADO01	23/04/2025	solo italiano
43	Spagna	Universidad Politecnica De Madrid	E MADRID05	23/04/2025	solo italiano
44	Spagna	Universitat Politecnica De Valencia	E VALENCI02	23/04/2025	solo italiano
45	Turchia	Ege University	TR IZMIR02	23/04/2025	solo italiano
46	Turchia	ISPARTA UNIVERSITY OF APPLIED SCIENCES		23/04/2025	solo italiano
47	Turchia	Mustafa Kemal University	TR HATAY01	23/04/2025	solo italiano
48	Turchia	University Of Usak	TR USAK01	23/04/2025	solo italiano
49	Ungheria	Debreceni Egyetem	HU DEBRECE01	23/04/2025	solo italiano
50	Ungheria	Szent Istvan University	HU GODOLLO01	23/04/2025	solo italiano



QUADRO B5

Accompagnamento al lavoro

14/05/2025

Descrizione link: Il servizio di Career Service

Link inserito: <https://www.unipi.it/campus-e-servizi/verso-il-lavoro/career-service/>

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Accompagnamento al lavoro



26/05/2025

**Orientamento in ingresso e in itinere**

Le azioni di orientamento in ingresso sono volte a favorire una scelta del CdS informata e consapevole e, pertanto, sono parte integrante della politica della qualità adottata dal nostro Ateneo. Il servizio di orientamento in ingresso (<http://www.agr.unipi.it/orientamento-e-comunicazione/>) è coordinato da una commissione di orientamento che organizza e sovrintende le attività dirette agli studenti delle scuole medie superiori. Le azioni consistono in giornate di orientamento ed incontri volti ad illustrare gli insegnamenti, aspetti e temi qualificanti dell'offerta formativa, gli sbocchi professionali, i rapporti del Dipartimento con le imprese e con il territorio e i rapporti internazionali. 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 (<https://www.agr.unipi.it/futuristudenti/>). Per ogni esigenza di orientamento o tutorato sono disponibili il tutor accademico indicato dal CdS, il Presidente del CdS e la segreteria didattica. Le attività svolte sono quelle di sostegno agli studenti, specialmente in ingresso: tutorato di prima accoglienza, di ambientamento e 'counseling', oltre al raccordo con i docenti e con i rappresentanti negli organi didattici. Per l'attività formativa del tirocinio è previsto per ciascuno studente un tutor accademico la cui funzione è di affiancare lo studente nelle diverse fasi dello svolgimento dell'attività formativa (convenzione con azienda/ente, progetto formativo, valutazione).

**Introduzione e accompagnamento al mondo del lavoro**

Attraverso il tirocinio, gli studenti hanno la possibilità di entrare in contatto con il mondo del lavoro e non di rado il primo contratto è proprio nell'azienda in cui lo studente ha fatto il tirocinio. La Commissione Tirocinio e i tutor dei tirocinanti svolgono un'azione di introduzione al mondo del lavoro orientando gli studenti verso le diverse aziende in base alle competenze acquisite e agli eventuali interessi. I docenti relatori della prova finale talvolta accompagnano gli studenti verso il mondo del lavoro fungendo da interfaccia tra l'azienda e lo studente stesso. Inoltre, le segnalazioni di posti vacanti che pervengono ai docenti del Corso di Studio (e in particolare al Presidente) sono trasmesse agli studenti tramite i docenti o attraverso la pagina Facebook del Corso di Studio (<https://www.facebook.com/viticultura.enologia.pisa>). 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.

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

Nell'ambito del CdS vi è una Commissione Tirocinio finalizzata alla regolamentazione, organizzazione e valutazione dell'attività di tirocinio. Le informazioni sullo svolgimento del tirocinio all'estero sono riportate nella pagina web del sito di Corso di Studio (<https://www.agr.unipi.it/tirocinio-viticultura-ed-enologia/>).

**Assistenza e accordi per la mobilità internazionale degli studenti**

Per periodi di formazione all'estero e per la mobilità internazionale degli studenti il Corso di Studio si avvale della collaborazione del coordinatore delle attività internazionale (CAI) e del vice-CAI del DiSAAA-a. I principali compiti dell'ufficio sono:

- 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 riguardanti i 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. Le opportunità che via via si presentano per periodi di studio o tirocinio all'estero sono riportate nella pagina principale del sito web del Corso di Studio (<https://www.agr.unipi.it/opportunita-per-periodi-di-studio-o-tirocinio-al-lestero/>). Il CdS 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. Il CdS aderisce al progetto SISSA3EFG, che costituisce la prosecuzione e l'ampliamento del precedente progetto POT10\_SISSA. Il progetto

prevede azioni di orientamento e tutoraggio in itinere degli studenti del corso di studio come riportato in dettaglio.



## QUADRO B6

### Opinioni studenti

I risultati dell'opinione espressa dagli studenti sulla qualità della didattica a.a. 2024-25 si basano su un totale di 538 questionari relativi a studenti che hanno dichiarato di aver frequentato gli insegnamenti valutati nell'a.a. 2024-25 (questionari gruppo A). 10/09/2025

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= più no che sì; 3=più sì che no; 4=giudizio totalmente positivo).

BP. Presenza alle lezioni 3,0 (gli studenti hanno frequentato oltre la metà delle lezioni)

B1. Possesso di conoscenze preliminari adeguate 2,9

B2. Adeguatezza del carico di studio ai crediti assegnati 3,1

B3. Utilità del materiale didattico 3,2

B4. Definizione delle modalità di esame 3,4

B5. Rispetto degli orari 3,6

B5\_AF. Adeguatezza aule lezioni in presenza 3,2

B6. Stimolazione/motivazione da parte del docente 3,3

B7. Chiarezza ed efficacia di esposizione dei docenti 3,4

B8. Utilità delle attività didattiche integrative 3,4

B9. Coerenza tra programma ufficiale e svolto 3,5

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

B11. Rispetto dei principi di eguaglianza e pari opportunità 3,4

F1. Il docente si accerta periodicamente che gli studenti stiano apprendendo durante il corso? Ad esempio con domande, momenti di discussione collettiva, etc. 3,2

F3. Le attività di supporto (tutorato, tutorato alla pari) ma anche sostegno alla attività didattica (tutor di matematica, fisica, chimica ecc.) forniscono un aiuto significativo? 3,1

BS1. Interesse verso gli argomenti dei corsi di insegnamento 3,3

BS2. Giudizio complessivo sugli insegnamenti 3,3

Tra i suggerimenti espressi dagli studenti

Alleggerire il carico didattico complessivo 108 20

Aumentare l'attività di supporto didattico 60 11

Fornire più conoscenze di base 97 18

Eliminare dal programma argomenti già trattati in altri insegnamenti 35 7

Migliorare il coordinamento con altri insegnamenti 43 8

Migliorare la qualità del materiale didattico 113 21

Fornire in anticipo il materiale didattico 55 10

Inserire prove d'esame intermedie 101 19

Attivare insegnamenti serali 15 3

Per quanto riguarda i giudizi degli studenti sui singoli insegnamenti, sono di seguito riportati i valori relativi alla domanda BS2. Quando le valutazioni del responsabile del corso e del co-docente sono differenti vengono riportate singolarmente.

Aggiornamenti di legislazione vitivinicola: 3,2

Analisi sensoriale delle uve e del vino: 3,4  
 Biochimica: 3,4  
 Botanica generale e sistematica: 3,2  
 Chimica del terreno: 3,1  
 Chimica generale e inorganica: 2,9  
 Chimica organica: 2,7  
 Elementi di agronomia: 3,7  
 Enologia I e analisi enologiche: Responsabile 3,3; Co-docente 3,4  
 Enologia II, vasi vinari e attrezzature enologiche: Responsabile 3,3; Co-docente: 3,4  
 Entomologia viticola: 3,5  
 Fisica: Responsabile 3,0; Co-docente 2,9  
 Genetica: 3,6  
 Meccanica agraria: 3,4  
 Marketing del vino: -  
 Matematica e statistica: Responsabile 3,4; Co-docente 3,0  
 Microbiologia generale ed enologica: Responsabile 2,5; Co-docente 3,0  
 Patologia viticola e certificazione genetico-sanitaria: Responsabile 3,7; Co-docente 4,0  
 Viticoltura generale e ampelografia: 3,6  
 Viticoltura speciale: Responsabile 3,4; Co-docente 3,5

I risultati riguardanti l'opinione degli studenti sull'organizzazione/servizi offerti dal CdS si basano su un totale di 143 questionari relative a studenti che hanno dichiarato di avere utilizzato nel corso dell'a.a. 2022-23 più strutture (aule lezioni, laboratori, biblioteche, sale studio). Il periodo di osservazione va da maggio a luglio 2023. La scala di giudizio è compresa tra 1 e 4 (1=giudizio totalmente negativo; 2= più no che sì; 3=più sì che no; 4=giudizio totalmente positivo).

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

S1. Sostenibilità del carico di studi 3,0  
 S2. Organizzazione complessiva degli insegnamenti (orario, esami) 3,1  
 S3. Adeguatezza orario delle lezioni 3,1  
 S4. Adeguatezza aule per lezioni 3,1  
 S5. Accessibilità e adeguatezza aule studio 3,1  
 S6. Accessibilità e adeguatezza biblioteche 3,2  
 S7. Adeguatezza dei laboratori alla didattica 3,3  
 S8. Efficacia servizio informazione/orientamento 3,1  
 S9. Adeguatezza servizio unità didattica 3,0  
 S10. Utilità ed efficacia attività di tutorato dei docenti/tutors 3,2  
 S11. Reperibilità e completezza informazioni sito web 3,0  
 SP. Lo svolgimento del tirocinio rispetto alla sua finalità professionalizzante (se previsto) è adeguato? 3,2  
 SF1. Facilità nel reperire le informazioni all'interno del sito del Dipartimento? 2,3  
 SF2. Utilità ed efficacia delle attività di tutorato 3,1  
 SF3. Utilità di eventuali registrazioni delle lezioni per il superamento degli esami 3,3  
 S12. Giudizio complessivo sulla organizzazione 2,9  
 S13. Utilità del questionario per migliorare l'organizzazione della didattica 2,9

Link inserito: <http://>



QUADRO B7

Opinioni dei laureati

I risultati della rilevazione dell'opinione dei laureati che hanno conseguito il titolo nell'anno solare 2024 (report elaborati dal Consorzio Interuniversitario AlmaLaurea) si basano sui dati forniti da 40 laureati su un totale di 41. Dei laureati, il 51 % era

10/09/2025

di genere maschile. Tra i laureati il 2% era costituito da cittadini stranieri. L'età media dei laureati era di 26,2 anni, anche se la fascia più rappresentata era quella tra 25-26 anni (39%). Il 54% dei laureati aveva la residenza in un'altra provincia della regione Toscana, il 22% aveva la residenza in altra regione.

La maggior parte dei laureati aveva un diploma di liceo scientifico (39% del totale) o di istituto tecnico tecnologico (34%) con una votazione media di diploma pari a 77/100. Il 5% degli studenti erano in possesso di un titolo estero.

L'80% degli studenti intervistati non aveva nessuna precedente esperienza universitaria. Il punteggio medio degli esami è stato 24,6, mentre il voto di laurea medio è risultato pari a 100,5. Per quanto riguarda la regolarità negli studi, si sono laureati in corso il 24,4% degli studenti, mentre il 22% degli studenti hanno terminato gli studi un anno fuori corso. Il 14,6% degli studenti si sono laureati al 2° anno fuori corso e il 19,5% al 3° anno fuori corso. La durata media degli studi è stata di 5,1 anni con un ritardo alla laurea di 2,1 anni (indice di ritardo - (rapporto fra ritardo e durata normale del corso - pari a 0,71).

I risultati hanno evidenziato che il 62,5% degli intervistati ha frequentato regolarmente più del 75% degli insegnamenti previsti e il 25% più della metà. Il 15% dei laureati ha usufruito del servizio di borse di studio. Il 2,5% dei laureati hanno svolto periodi di studio all'estero durante il corso di studio per sostenere esami convalidati. L'attività di tirocinio curricolare organizzata dal CdS e svolta al di fuori dell'Università (in azienda) è stata svolta dal 97,5% dei laureati. I mesi impiegati dai laureati per la prova finale sono stati in media pari a 2,7.

L'80% degli intervistati ha dichiarato di aver avuto esperienze di lavoro durante gli studi universitari, di questi il 44% hanno dichiarato di avere svolto un lavoro coerente con gli studi. Le esperienze di lavoro comprendevano soprattutto lavori occasionali, saltuari o stagionali (40%) e a tempo parziale (27,5%).

In riferimento al giudizio sull'esperienza universitaria, il 27,5% degli intervistati si è detto decisamente soddisfatto del CdS e il 65% soddisfatto. La maggior parte degli studenti era decisamente soddisfatta o soddisfatta dei rapporti con i docenti (90%) o gli altri studenti (90%).

L'indagine ha evidenziato che il 60% dei laureati ritiene sempre o spesso adeguate le aule in cui ha seguito le lezioni, mentre il 68,2% di quelli che hanno utilizzato le postazioni informatiche (55%) ritiene che esse 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 il 91,4% laureati che hanno utilizzato il servizio (87,5%) hanno 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 dal 66,6 % dei laureati che le hanno utilizzate (97,5%). Gli spazi dedicati allo studio individuale sono stati giudicati dal 55,2% dei laureati che li hanno frequentati (72,5%) come adeguati.

I servizi di orientamento allo studio post-laurea sono stati usufruiti dal 60% degli intervistati, le iniziative formative di orientamento al lavoro dal 57,5%, i servizi di sostegno alla ricerca di lavoro dal 57,5%, i servizi job placement dal 52,4% e i servizi delle segreterie studenti dall' 87,5%. I servizi di orientamento allo studio post-laurea, le iniziative formative di orientamento al lavoro, i servizi di sostegno alla ricerca di lavoro, i servizi delle segreterie studenti e i servizi job placement sono stati ritenuti soddisfacenti o decisamente soddisfacenti dal 66,7%, 60,9%, 57,1%, e 62,8 degli studenti.

Il carico di studio è stato giudicato decisamente o abbastanza adeguato dal 95% degli intervistati, mentre il 92,5% ha ritenuto l'organizzazione degli esami soddisfacente sempre o per più della metà degli esami.

I laureati che si iscriverebbero nuovamente allo stesso CdS in Viticoltura ed Enologia dell'Ateneo sono risultati pari all'80%.

Il 30 e 35% dei laureati aveva una conoscenza delle lingue straniere "almeno B2" di inglese scritto e parlato, rispettivamente. Il livello di conoscenza "almeno buona" degli strumenti informatici variava dal 72% per la navigazione in Internet e comunicazione in rete al 50% per word processor. La capacità per predisposizione di fogli elettronici e degli strumenti per l'elaborazione delle presentazioni si attestavano intorno al 33% e 63%, rispettivamente.

Il 50% dei laureati intervistati intendeva proseguire gli studi. La laurea magistrale biennale appartenente alla classe LM-70 è stata scelta dal 27,5% degli studenti. Il 91% dei laureati che intendevano iscriversi ad un corso di laurea magistrale biennale hanno motivato la decisione con il completamento/arricchimento della propria formazione. Gli studenti che hanno deciso di proseguire gli studi magistrali nello stesso Ateneo della laurea di primo livello erano il 72,7%.

Tra gli aspetti ritenuti rilevanti nella ricerca del lavoro le percentuali più elevate sono state registrate dall'acquisizione di professionalità (77,5%) e dalla possibilità di carriera (80%). Il 53% dei laureati era interessato a lavorare nel settore privato (compreso l'avvio di un'attività autonoma/in conto proprio), mentre la restante percentuale ha indicato il settore pubblico.

La maggior parte degli intervistati (83%) si è detta disponibile a lavorare a tempo pieno con un contratto a tutele crescenti (85%), mentre il 30% sarebbe disponibile a lavorare part-time. Il telelavoro ha raccolto un parere positivo nel 28% delle risposte. Gli intervistati che si sono dichiarati disponibili a lavorare in uno stato europeo o extraeuropeo erano pari rispettivamente al 40 e al 33%, quelli disponibili a lavorare nella regione degli studi il 58%. La disponibilità a eseguire trasferte di lavoro anche con cambio di residenza ha raccolto un 45% di risposte positive.

Link inserito: <http://>



## QUADRO C1

### Dati di ingresso, di percorso e di uscita

Nota: i dati presentati in questo quadro sono aggiornati al 31 maggio 2025 e sono stati elaborati confrontando ~~10/09/2025~~ degli ultimi tre anni accademici.



#### Dati di ingresso

Gli studenti immatricolati nell'anno accademico 2024-25 sono stati 45, inferiori del 31% rispetto all'a.a. 2023-24. La percentuale più elevata di studenti proveniva dalla Toscana (76%), valore in linea rispetto all' a.a. precedente (71%) e superiore a quello dell'a.a. 2022-23 (52%), seguita da Sicilia e Sardegna (9 e 4,5%, rispettivamente). Gli immatricolati provenienti dal bacino locale - province di Pisa, Livorno e Lucca - costituivano il 69% del totale, valore in aumento rispetto all' a.a. precedente (55%) e quello dell'a.a. 2022-23 (33%).

I titoli di studio degli immatricolati nel 2024/25 mostrano che la provenienza principale è stata dai licei scientifici e dagli istituti tecnici (31,4% per entrambi). Si osserva una maggiore percentuale degli studenti provenienti dal liceo scientifico rispetto all'anno precedente (15%) ma inferiore rispetto all' a.a. 2022-23 (40%). La percentuale degli iscritti provenienti da istituti tecnici è stata minore sia rispetto all'a.a. 2023/24 (40%), che al 2022/23 (36%).

Nel 2024/25 la classe di voto di maturità più rappresentativa è stata quella 70–79, che raccoglie il 35,7% del totale. Rispetto al 2023/24 (32,8%) si osserva un incremento, e l'aumento è ancora più evidente se confrontato con il 2022/23 (23,9%).

Per quanto riguarda i voti più alti, cioè quelli superiori a 90, la somma delle due fasce 90–99 e 100 mostra un progressivo ridimensionamento. Nel 2022/23 gli immatricolati con voti superiori a 90 erano il 24,1% (16,4% con 90–99 e 7,5% con 100). Nel 2023/24 la quota è salita leggermente al 26,6% (12,5% con 90–99 e 14,1% con 100), mentre nel 2024/25 è scesa all'insieme del 19,0% (11,9% con 90–99 e 7,1% con 100).

Gli studenti stranieri hanno rappresentato il 4,4% degli immatricolati, in aumento rispetto all'a.a. precedente (1,5%) e in linea rispetto al 2022-23 (4.5%). Gli immatricolati di genere maschile sul totale degli iscritti (69%) erano in linea con l'a.a. precedente e in diminuzione rispetto al 2022-23.

#### Dati di percorso

Per quanto riguarda il percorso degli studenti, la coorte 2023 ha mostrato una diminuzione del numero di iscritti tra il primo e il secondo anno pari al 47% (da 57 iscritti si è passati a 30), dato inferiore alla coorte 2022 (52%) e uguale al 2021 (47%).

Per ciò che concerne la permanenza (percentuale di iscritti rispetto all'anno precedente), gli studenti iscritti al secondo anno della coorte 2023 erano il 53% di quelli del primo anno, mentre le coorti 2022 e 2021 avevano mostrato percentuali più alta di iscritti al secondo anno (48 e 53%, rispettivamente). La percentuale di studenti iscritti al terzo anno della coorte 2021 rispetto a quelli del secondo anno (80%) è stata leggermente superiore rispetto alle due coorti precedenti (76 e 75% rispettivamente). Gli studenti fuori corso della coorte 2021 (57%) hanno fatto registrare un valore percentuale inferiore degli iscritti alle due coorti precedenti (71 e 68% per il 2020 e 2019, rispettivamente).

La coorte 2024 ha mostrato una percentuale di studenti in uscita (studenti passati a un altro CdS dell'Ateneo) al primo anno del 4,5%, dato superiore alle due coorti precedenti (1,6% nel 2022 e 3,5% nel 2023). Per la coorte 2023 gli studenti in uscita al secondo anno sono stati pari al 3,5%.

Per la coorte 2024 il numero di studenti che hanno rinunciato agli studi al primo anno è risultato pari al 16% degli iscritti, valore inferiore rispetto al 2023 (33%) e 2022 (24%).

Nella coorte 2024 nessun studente si è trasferito al 1° anno presso un altro Ateneo così come nei due anni antecedenti. La percentuale di studenti appartenenti alla coorte 2023 che sono usciti al primo anno per motivi diversi da passaggi,



rinunce o trasferimenti è stata del 11%, valore inferiore a quelli registrati per le due coorti precedenti (15 e 27% per le coorti 2021 e 2022, rispettivamente).

Per quanto riguarda gli studenti attivi (studenti che hanno acquisito almeno un CFU), il 46% degli studenti iscritti alla coorte 2024 ha acquisito crediti alla fine del primo anno, con una diminuzione rispetto al 2023 e 2022 (56%). La coorte 2023 ha mostrato una percentuale di studenti attivi al secondo anno pari al 97%, valore superiore a quello delle due coorti precedenti. La coorte 2022 ha evidenziato che la totalità degli studenti iscritti era attiva al terzo anno (96%).

Gli studenti attivi appartenenti alla coorte 2024 hanno acquisito mediamente 12 CFU al primo anno, con un rendimento (rapporto percentuale tra la media dei CFU acquisiti e il numero teorico dei CFU acquisibili nell'anno) del 20%. Quelli della coorte 2023 hanno acquisito in media 30 CFU al primo anno e 46 CFU alla fine del secondo anno, con un rendimento del 50 e del 26% rispettivamente. La coorte 2022 ha mostrato valori di CFU acquisiti nei tre anni pari a 24, 52 e 80, equivalenti a un rendimento del 40, del 42 e del 33%, rispettivamente. Per tutte e tre le coorti prese in esame (2022-23-24), il voto medio ottenuto dagli studenti agli esami nel primo anno è rimasto stabile (26/30).

#### Dati di uscita

Dal febbraio 2024 al luglio 2025 il numero di laureati totali è stato di 69. Di questi 5 hanno conseguito il titolo in corso (data estesa al 31 maggio 2025), mentre quelli che si sono laureati al primo anno FC sono stati 13.


Il voto medio di laurea di questi due anni è stato pari a 96,12/110.

Link inserito: <http://>



## QUADRO C2

### Efficacia Esterna

L'indagine occupazionale dei laureati nell'anno 2024 a un anno dal conseguimento del titolo (dati forniti da ~~10/09/2025~~  Interuniversitario AlmaLaurea) riporta i dati forniti da 30 intervistati su un totale di 42 laureati. Di questi ultimi, il 67% erano di genere maschile. Alla laurea la popolazione analizzata aveva in media 27,4 anni e aveva acquisito un voto di laurea pari a 103/110, mentre la durata media degli studi è stata di 5 anni (indice di ritardo 0,68).

Il 47% dei laureati intervistati era intenzionato ad iscriversi a un corso di laurea magistrale, soprattutto per migliorare la propria formazione culturale (57%) o perché necessaria per trovare lavoro (29%). Gli studenti che si sono iscritti ad un corso di secondo livello avevano scelto un percorso che rappresentava il proseguimento 'naturale' (71%) oppure rientrava nel medesimo settore disciplinare pur non rappresentando il proseguimento 'naturale' (21%). Il 64% degli studenti iscritti ad una magistrale ha scelto lo stesso Ateneo di conseguimento della laurea di primo livello. In una scala da 1 a 10, la soddisfazione per gli studi magistrali intrapresi è stata di 7,9. I principali motivi della non iscrizione a un altro CdS erano rappresentati soprattutto da motivi lavorativi (56%). Il 23% degli intervistati ha partecipato dopo la laurea ad almeno un'attività di formazione, per lo più stage in azienda (20%).

La condizione occupazionale e formativa ha evidenziato che il 40% degli intervistati lavorava e non si era iscritto ad una laurea magistrale, mentre il 20% aveva trovato lavoro e si era iscritto alla magistrale. La restante percentuale era divisa tra chi non lavorava ed era iscritto alla magistrale (27%), tra chi non lavorava, non era iscritto alla magistrale e non cercava lavoro (18%) e tra chi non lavorava, non era iscritto alla magistrale, ma cercava lavoro (10%). Il 60% degli intervistati aveva un lavoro, mentre gli intervistati che non lavoravano ma cercavano era del 13%. Per quanto riguarda le esperienze di lavoro post-laurea, il 30% degli intervistati, pur non lavorando al momento dell'intervista, ha comunque lavorato dopo la laurea, mentre il 10% non ha mai lavorato dopo la laurea. Secondo la definizione Istat, i tassi di occupazione e disoccupazione sono stati pari a 44 e 14%, rispettivamente.

Gli occupati (24/40) hanno impiegato in media 2,8 mesi dalla laurea per reperire il primo lavoro, mentre il tempo dall'inizio della ricerca al reperimento del primo lavoro è stato di 1,9 mesi. Il 39% degli occupati ha iniziato a lavorare dopo la laurea.

Il 39% degli occupati svolgeva professioni tecniche o altre professioni (39%) con circa 42 ore medie settimanali di lavoro quasi esclusivamente a tempo determinato. Lo smart working era svolto dal 5% degli occupati. Il ramo di attività economica era rappresentato per la maggior parte da quello agricolo (44%) seguito da quello industriale (6%). L'area geografica di lavoro era localizzata soprattutto nel Centro (67%) e il 11% degli occupati lavorava all'estero. Il guadagno

medio mensile era di € 1.409. Gli uomini in media guadagnavano leggermente di più delle donne (€ 1.459 e € 1.290, rispettivamente).

Le competenze acquisite con la laurea erano utilizzate in misura elevata dal 44% degli occupati che le ha giudicate anche molto adeguate (68%). Il 50% degli occupati ha indicato la laurea come non richiesta per l'attività lavorativa, ma utile. L'efficacia della laurea nel lavoro svolto è stata giudicata molto efficace/efficace dal 44% degli occupati. La soddisfazione per il lavoro svolto (scala 1-10) era pari a 7,2. Il 28% degli occupati cercava un altro lavoro.

Link inserito: <http://>



## QUADRO C3

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

Annualmente il corso di studio in Viticoltura ed Enologia predispone un'indagine presso le aziende convenzionate per valutare l'attività di stage o di tirocinio curriculare dei propri studenti. I dati raccolti per l'anno accademico 2024-25 - relativi a un campione di 75 aziende - mostrano che la quasi totalità degli studenti tirocinanti (99%) ha ottenuto dalle aziende un giudizio complessivo dell'esperienza 'soddisfacente', che rappresenta il grado più alto di valutazione tra quelli proposti dal questionario.

Nelle aziende intervistate l'attività di tirocinio è stata considerata 'molto utile' nell'87% dei casi (65 aziende) e 'utile' nel 13%. Nessuna azienda ha considerato inutile l'attività di tirocinio.

La grande maggioranza delle aziende (97%) ha giudicato 'ampio' il proprio coinvolgimento nell'attività di tirocinio, mentre il giudizio 'sufficiente' è stato espresso da 3 aziende (3%). Nessuna azienda ha considerato 'limitato' il proprio coinvolgimento.

I rapporti azienda-tirocinante sono stati valutati 'buoni' dal 99% delle aziende.

Per quanto riguarda il livello dei tirocinanti nello svolgimento della loro attività di tirocinio - quattro classi di giudizio: elevato, buono, sufficiente e insufficiente -, il questionario aziendale ha evidenziato che la motivazione dello studente nell'attività di tirocinio è stata giudicata 'elevata' dal 91% delle aziende, 'buona' dal 9%, mentre nessuna azienda l'ha giudicata 'sufficiente' o 'insufficiente'. Per ciò che concerne la capacità di lavorare in gruppo, il 99 % dei tirocinanti ha conseguito un giudizio 'elevato'. Gli studenti che hanno evidenziato una 'elevata' capacità di adattamento sono stati l'84% del totale, mentre quelli che hanno avuto una valutazione 'buona' sono stati il 16%. La capacità di risolvere i problemi è stata ritenuta 'elevata' dal 77% delle aziende, 'buona' dal 23 %. Il giudizio delle aziende sull'applicazione delle conoscenze teoriche da parte dei tirocinanti ha evidenziato un 99% di giudizi 'elevato', un 1% di giudizi 'buono'. Per ciò che riguarda le conoscenze pregresse, il 76% degli studenti ha ricevuto un giudizio 'elevato' e il 19% un giudizio 'buono', mentre il giudizio 'sufficiente' è stato assegnato dal 5% delle aziende. Nessuna azienda ha giudicato i diversi livelli del tirocinante nello svolgimento delle sue attività come insufficienti.

Il conseguimento degli obiettivi fissati nel progetto di formazione/orientamento è stato 'totale' per la quasi totalità dei tirocinanti (99%) e solo l'1% delle aziende si è dichiarata parzialmente soddisfatta.

Link inserito: <http://>



## QUADRO D1

### Struttura organizzativa e responsabilità a livello di Ateneo

14/05/2025

Descrizione link: Sezione web 'Qualità e Valutazione'

Link inserito: <https://www.unipi.it/ateneo/qualita-e-valutazione/>

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Struttura organizzativa e responsabilità a livello di Ateneo



## QUADRO D2

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

14/05/2025

Descrizione link: Sezione web 'Qualità e Valutazione'

Link inserito: <https://www.unipi.it/ateneo/qualita-e-valutazione/>

Pdf inserito: [visualizza](#)

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



## QUADRO D3

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

14/05/2025

Descrizione link: Sezione web 'Qualità e Valutazione'

Link inserito: <https://www.unipi.it/ateneo/qualita-e-valutazione/>

Pdf inserito: [visualizza](#)

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



## QUADRO D4

### Riesame annuale

14/05/2025

Descrizione link: Sezione web 'Qualità e Valutazione'

Link inserito: <https://www.unipi.it/ateneo/qualita-e-valutazione/>

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Riesame annuale e ciclico



QUADRO D5

Progettazione del CdS



QUADRO D6

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



QUADRO D7

Relazione illustrativa specifica per i Corsi di Area Sanitaria



## Informazioni generali sul Corso di Studi

Università	Università di PISA
Nome del corso in italiano	VITICOLTURA ED ENOLOGIA
Nome del corso in inglese	Viticulture and Enology
Classe	L-26 R - Scienze e tecnologie alimentari
Lingua in cui si tiene il corso	italiano
Eventuale indirizzo internet del corso di laurea	<a href="https://www.agr.unipi.it/viticultura-ed-enologia/">https://www.agr.unipi.it/viticultura-ed-enologia/</a>
Tasse	Pdf inserito: <a href="#">visualizza</a>
Modalità di svolgimento	a. Corso di studio convenzionale



## Corsi interateneo R&D



Questo campo dev'essere compilato solo per corsi di studi interateneo,

Un corso si dice "interateneo" quando gli Atenei partecipanti stipulano una convenzione finalizzata a disciplinare direttamente gli obiettivi e le attività formative di un unico corso di studi, che viene attivato congiuntamente dagli Atenei coinvolti, con uno degli Atenei che (anche a turno) segue la gestione amministrativa del corso. Gli Atenei coinvolti si accordano altresì sulla parte degli insegnamenti che viene attivata da ciascuno; deve essere previsto il rilascio a tutti gli studenti iscritti di un titolo di studio congiunto, doppio o multiplo.

Non sono presenti atenei in convenzione



## Docenti di altre Università



## Referenti e Strutture



**Presidente (o Referente o Coordinatore)  
del CdS**

LUCCHI Andrea

**Organo Collegiale di gestione del corso di  
studio**

CONSIGLIO DI CORSO DI STUDIO

**Struttura didattica di riferimento**

SCIENZE AGRARIE, ALIMENTARI E AGRO-AMBIENTALI (Dipartimento  
Legge 240)



## Docenti di Riferimento

N.	CF	COGNOME	NOME	SETTORE	MACRO SETTORE	QUALIFICA	PESO	INSEGNAMENTO ASSOCIATO
1.	RDNDNI64H59G535D	ARDUINI	Iduna	BIO/03	05/A1	PA	1	
2.	VAILCN58E23E625B	AVIO	Luciano	AGR/16	07/I1	PA	1	
3.	BRNGLC60C25E625O	BRUNORI	Gianluca	AGR/01	07/A1	PO	0,5	
4.	CRSGNN80B23I754K	CARUSO	Giovanni	AGR/03	07/B2	PA	1	
5.	CCCLSS66P28H875O	CECCARINI	Alessio	CHIM/01	03/A1	PA	0,5	
6.	LNDMRC83L05G702J	LANDI	Marco	AGR/13	07/E1	PA	1	
7.	LCCNDR58S05B832S	LUCCHI	Andrea	AGR/11	07/D1	PO	1	
8.	PRNFNC73A69D862S	PRINARI	Francesca Agnese	MAT/05	01/A3	PA	1	
9.	RFFMHL65S10M126Z	RAFFAELLI	Michele	AGR/09	07/C1	PO	1	

✓ Tutti i requisiti docenti soddisfatti per il corso :

## VITICOLTURA ED ENOLOGIA



### Rappresentanti Studenti

COGNOME	NOME	EMAIL	TELEFONO
Brunetti	Luigi		
Dascanio	Anna		
Lisio	Matteo		
Inghirami	Luca		
Lettieri	Pierpaolo		
Pratesi	Marco		



### Gruppo di gestione AQ

COGNOME	NOME
Arduini	Iduna
Caruso	Giovanni
Dascanio	Anna
Fanti	Stefano
Inghirami	Luca
Lisio	Matteo
Lucchi	Andrea



### Tutor

COGNOME	NOME	EMAIL	TIPO
Fiaschetti	Giacomo		Tutor previsti dal regolamento ateneo
Caruso	Giovanni	giovanni.caruso@unipi.it	Docente di ruolo
Nardin	Carlotta		Tutor previsti dal regolamento ateneo
Greco	Tiziano		Tutor previsti dal regolamento ateneo

## Programmazione degli accessi

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

## Sede del Corso

<b>Sede: 050026 - PISA</b> <b>VIA DEL BORGHETTO 80 56100</b>	
Data di inizio dell'attività didattica	18/09/2025
Studenti previsti	45

## Eventuali Curriculum

Non sono previsti curricula

## Sede di riferimento Docenti, Figure Specialistiche e Tutor



**Sede di riferimento DOCENTI**

COGNOME	NOME	CODICE FISCALE	SEDE
AVIO	Luciano	VAILCN58E23E625B	
CARUSO	Giovanni	CRSGNN80B23I754K	
LUCCHI	Andrea	LCCNDR58S05B832S	
CECCARINI	Alessio	CCCLSS66P28H875O	
PRINARI	Francesca Agnese	PRNFNC73A69D862S	
LANDI	Marco	LNDMRC83L05G702J	
BRUNORI	Gianluca	BRNGLC60C25E625O	
RAFFAELLI	Michele	RFFMHL65S10M126Z	
ARDUINI	Iduna	RDNDNI64H59G535D	
VENTURI	Francesca	VNTFNC72E70G702Y	

**Sede di riferimento FIGURE SPECIALISTICHE**

COGNOME	NOME	SEDE
Figure specialistiche del settore non indicate		

**Sede di riferimento TUTOR**

COGNOME	NOME	SEDE
Fiaschetti	Giacomo	
Caruso	Giovanni	
Nardin	Carlotta	
Greco	Tiziano	



## Altre Informazioni



R<sup>ad</sup>

**Codice interno all'ateneo del corso**

VITR-L^2025^PDS0-  
2025^1059

**Massimo numero di crediti  
riconoscibili**

**48**

max 48 CFU, da DM 931 del 4 luglio  
2024

### Corsi della medesima classe

- SCIENZE DEGLI ALIMENTI  
Numero del gruppo di affinità 1



## Date delibere di riferimento



R<sup>ad</sup>

Data di approvazione della struttura didattica

24/09/2024

Data di approvazione del senato accademico/consiglio di amministrazione

11/10/2024

Data della consultazione con le organizzazioni rappresentative a livello locale della produzione, servizi, professioni

28/01/2009 -

Data del parere favorevole del Comitato regionale di Coordinamento



## Sintesi della relazione tecnica del nucleo di valutazione

Il CdL in Viticoltura ed Enologia, professionalizzante, fornisce allo studente uno spettro di conoscenze che tiene conto delle esigenze delle P.I e in particolare di quelle del mondo del lavoro accertate attraverso un Comitato di Indirizzo con enti pubbl. e aziende spec. che contribuiscono direttamente all'attività formativa (docenza esterna e tirocinio pratico applicativo). Partendo da una corretta analisi dei punti di forza/debolezza dell'ordinamento ex D.M. 509 e tenendo conto degli obiettivi formativi di altri CdS affini, anche di altri Atenei, revisione dell'organizzazione didattica, in grado di colmare la carenza creatasi nell'Italia Centrale per la disattivazione delle Lauree triennali negli Atenei di PG, VT e AN, ed un raff. delle discipline scientifiche di base. Sono da valutare positivamente:

- ob. form. spec. coerenti con ob. apprend. (descr. Dublino)
- il rispetto dei requisiti minimi;
- la sostenibilità del complesso dei CdS proposti dalla Facoltà in termini di docenza;
- la coerenza dell'attività di ricerca svolta dai docenti del CdS con gli obiettivi formativi;
- la compatibilità dell'offerta formativa con le strutture;
- la certificazione CRUI del CdL oggetto di trasformazione.

Liv. doc-equiv. insufficiente (0,65) da rivedere in sede di attivazione. Il NVA esprime parere favorevole alla trasformazione del CdL in Viticoltura ed Enologia, per le motivazioni sopra esposte.



## Relazione Nucleo di Valutazione per accreditamento



*La relazione completa del NdV necessaria per la procedura di accreditamento dei corsi di studio deve essere inserita nell'apposito spazio all'interno della scheda SUA-CdS denominato "Relazione Nucleo di Valutazione per accreditamento" entro e non oltre il 28 febbraio di ogni anno **SOLO per i corsi di nuova istituzione**. La relazione del Nucleo può essere redatta seguendo i criteri valutativi, di seguito riepilogati, dettagliati nelle linee guida ANVUR per l'accREDITAMENTO iniziale dei Corsi di Studio di nuova attivazione, consultabili sul sito dell'ANVUR*

*Linee guida ANVUR*

1. Motivazioni per la progettazione/attivazione del CdS
2. Analisi della domanda di formazione
3. Analisi dei profili di competenza e dei risultati di apprendimento attesi
4. L'esperienza dello studente (Analisi delle modalità che verranno adottate per garantire che l'andamento delle attività formative e dei risultati del CdS sia coerente con gli obiettivi e sia gestito correttamente rispetto a criteri di qualità con un forte impegno alla collegialità da parte del corpo docente)
5. Risorse previste
6. Assicurazione della Qualità

Il CdL in Viticoltura ed Enologia, professionalizzante, fornisce allo studente uno spettro di conoscenze che tiene conto delle esigenze delle P.I e in particolare di quelle del mondo del lavoro accertate attraverso un Comitato di Indirizzo con enti pubbl. e aziende spec. che contribuiscono direttamente all'attività formativa (docenza esterna e tirocinio pratico applicativo). Partendo da una corretta analisi dei punti di forza/debolezza dell'ordinamento ex D.M. 509 e tenendo conto degli obiettivi formativi di altri CdS affini, anche di altri Atenei, revisione dell'organizzazione didattica, in grado di colmare la carenza creatasi nell'Italia Centrale per la disattivazione delle Lauree triennali negli Atenei di PG, VT e AN, ed un raff. delle discipline scientifiche di base. Sono da valutare positivamente:

- ob. form. spec. coerenti con ob. apprend. (descr. Dublino)
- il rispetto dei requisiti minimi;
- la sostenibilità del complesso dei CdS proposti dalla Facoltà in termini di docenza;
- la coerenza dell'attività di ricerca svolta dai docenti del CdS con gli obiettivi formativi;
- la compatibilità dell'offerta formativa con le strutture;
- la certificazione CRUI del CdL oggetto di trasformazione.

Liv. doc-equiv. insufficiente (0,65) da rivedere in sede di attivazione. Il NVA esprime parere favorevole alla trasformazione del CdL in Viticoltura ed Enologia, per le motivazioni sopra esposte.



Sintesi del parere del comitato regionale di coordinamento

R<sup>a</sup>D

Trattandosi di un corso già esistente nel 1996/97 non è richiesto il parere del Co.Re.Co



Certificazione sul materiale didattico e servizi offerti [corsi telematici]

R<sup>a</sup>D



## Offerta didattica erogata

	Sede	Coorte	CUIN	Insegnamento	Settori insegnamento	Docente	Settore docente	Ore di didattica assistita
1	050026	2024	242500391	<b>AGGIORNAMENTI DI LEGISLAZIONE VITIVINICOLA</b> <i>semestrale</i>	Non e' stato indicato il settore dell'attivita' formativa	Giuliana STRAMBI		<a href="#">28</a>
2	050026	2025	242511971	<b>AGRONOMIA</b> <i>semestrale</i>	AGR/02	Daniele ANTICHI <i>Professore Ordinario (L. 240/10)</i>	AGR/02	<a href="#">52</a>
3	050026	2023	242511559	<b>ANALISI SENSORIALE DELLE UVE E DEL VINO</b> <i>semestrale</i>	AGR/15	<b>Docente di riferimento</b> Francesca VENTURI <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	AGR/15	<a href="#">64</a>
4	050026	2024	242500395	<b>BIOCHIMICA</b> <i>semestrale</i>	AGR/13	<b>Docente di riferimento</b> Marco LANDI <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	AGR/13	<a href="#">64</a>
5	050026	2025	242511969	<b>BOTANICA</b> <i>semestrale</i>	BIO/03	<b>Docente di riferimento</b> Iduna ARDUINI <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	BIO/03	<a href="#">52</a>
6	050026	2024	242500394	<b>CHIMICA DEL TERRENO</b> <i>semestrale</i>	AGR/13	Roberto CARDELLI <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	AGR/13	<a href="#">54</a>
7	050026	2024	242500394	<b>CHIMICA DEL TERRENO</b> <i>semestrale</i>	AGR/13	Costanza CECCANTI <i>Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-a L. 240/10)</i>	AGR/13	<a href="#">10</a>
8	050026	2025	242511977	<b>CHIMICA GENERALE</b> <i>semestrale</i>	CHIM/01	<b>Docente di riferimento (peso .5)</b> Alessio CECCARINI <i>Professore Associato confermato</i>	CHIM/01	<a href="#">52</a>
9	050026	2025	242511968	<b>CHIMICA ORGANICA</b> <i>semestrale</i>	CHIM/06	Alessandra OPERAMOLLA <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	CHIM/06	<a href="#">52</a>

10	050026	2024	242500387	<b>ENOLOGIA I E ANALISI ENOLOGICHE</b> <i>semestrale</i>	AGR/15	<b>Docente di riferimento</b> Francesca VENTURI <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	AGR/15	<a href="#">36</a>
11	050026	2024	242500387	<b>ENOLOGIA I E ANALISI ENOLOGICHE</b> <i>semestrale</i>	AGR/15	Chiara SANMARTIN <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	AGR/15	<a href="#">42</a>
12	050026	2023	242511553	<b>ENOLOGIA II, VASI VINARI E ATTREZZATURE ENOLOGICHE</b> <i>semestrale</i>	AGR/15	<b>Docente di riferimento</b> Francesca VENTURI <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	AGR/15	<a href="#">46</a>
13	050026	2023	242511553	<b>ENOLOGIA II, VASI VINARI E ATTREZZATURE ENOLOGICHE</b> <i>semestrale</i>	AGR/15	Christian FRASCONI <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	AGR/09	<a href="#">32</a>
14	050026	2023	242511555	<b>ENTOMOLOGIA VITICOLA</b> <i>semestrale</i>	AGR/11	<b>Docente di riferimento</b> Andrea LUCCHI <i>Professore Ordinario (L. 240/10)</i>	AGR/11	<a href="#">64</a>
15	050026	2024	242500389	<b>GENETICA</b> <i>semestrale</i>	AGR/07	Claudio PUGLIESI <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	AGR/07	<a href="#">64</a>
16	050026	2025	242511967	<b>GENETICA AGRARIA</b> <i>semestrale</i>	AGR/07	Claudio PUGLIESI <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	AGR/07	<a href="#">56</a>
17	050026	2025	242511961	<b>LABORATORIO DI RICONOSCIMENTO DELLE SPECIE VEGETALI E ANIMALI DI INTERESSE AGRARIO</b> <i>semestrale</i>	AGR/11 BIO/03	<b>Docente di riferimento</b> Iduna ARDUINI <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	BIO/03	<a href="#">28</a>
18	050026	2025	242511961	<b>LABORATORIO DI RICONOSCIMENTO DELLE SPECIE VEGETALI E ANIMALI DI INTERESSE AGRARIO</b> <i>semestrale</i>	AGR/11 BIO/03	Giovanni BENELLI <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	AGR/11	<a href="#">22</a>
19	050026	2025	242511978	<b>MARKETING DEL VINO</b> <i>semestrale</i>	AGR/01	<b>Docente di riferimento (peso .5)</b> Gianluca	AGR/01	<a href="#">8</a>

BRUNORI  
Professore  
Ordinario

20	050026	2025	242511978	<b>MARKETING DEL VINO</b> <i>semestrale</i>	AGR/01	Daniele VERGAMINI <i>Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-a L. 240/10)</i>	AGR/01	<a href="#">44</a>
21	050026	2025	242511962	<b>MATEMATICA</b> <i>annuale</i>	MAT/05	<b>Docente di riferimento</b> Francesca Agnese PRINARI <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	MAT/05	<a href="#">48</a>
22	050026	2025	242511962	<b>MATEMATICA</b> <i>annuale</i>	MAT/05	Luigi FORCELLA <i>Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-b L. 240/10)</i>	MAT/05	<a href="#">12</a>
23	050026	2025	242511976	<b>MATEMATICA 0</b> <i>semestrale</i>	MAT/05	<b>Docente di riferimento</b> Francesca Agnese PRINARI <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	MAT/05	<a href="#">14</a>
24	050026	2023	242511556	<b>MECCANICA E MECCANIZZAZIONE IN VITICOLTURA</b> <i>semestrale</i>	AGR/09	<b>Docente di riferimento</b> Michele RAFFAELLI <i>Professore Ordinario (L. 240/10)</i>	AGR/09	<a href="#">64</a>
25	050026	2024	242500393	<b>MICROBIOLOGIA GENERALE ED ENOLOGICA</b> <i>semestrale</i>	AGR/16	<b>Docente di riferimento</b> Luciano AVIO <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	AGR/16	<a href="#">34</a>
26	050026	2024	242500393	<b>MICROBIOLOGIA GENERALE ED ENOLOGICA</b> <i>semestrale</i>	AGR/16	Monica AGNOLUCCI <i>Professore Ordinario (L. 240/10)</i>	AGR/16	<a href="#">30</a>
27	050026	2023	242511557	<b>PATOLOGIA VITICOLA E CERTIFICAZIONE GENETICO-SANITARIA</b> <i>semestrale</i>	AGR/12	Cristina NALI <i>Professore Ordinario (L. 240/10)</i>	AGR/12	<a href="#">58</a>
28	050026	2023	242511557	<b>PATOLOGIA VITICOLA E CERTIFICAZIONE GENETICO-SANITARIA</b> <i>semestrale</i>	AGR/12	Claudia PISUTTU <i>Ricercatore a t.d.-t.pieno (L. 79/2022)</i>	AGR/12	<a href="#">20</a>

29	050026	2024	242500388	<b>VITICOLTURA GENERALE E AMPELOGRAFIA</b> <i>semestrale</i>	AGR/03	Claudio D'ONOFRIO <i>Professore Ordinario (L. 240/10)</i>	AGR/03	<a href="#">54</a>
30	050026	2024	242500388	<b>VITICOLTURA GENERALE E AMPELOGRAFIA</b> <i>semestrale</i>	AGR/03	Giacomo PALAI <i>Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-a L. 240/10)</i>	AGR/03	<a href="#">24</a>
31	050026	2023	242511554	<b>VITICOLTURA SPECIALE</b> <i>semestrale</i>	AGR/03	<b>Docente di riferimento</b> Giovanni CARUSO <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	AGR/03	<a href="#">20</a>
32	050026	2023	242511554	<b>VITICOLTURA SPECIALE</b> <i>semestrale</i>	AGR/03	Claudio D'ONOFRIO <i>Professore Ordinario (L. 240/10)</i>	AGR/03	<a href="#">58</a>
							ore totali	1306

Navigatore Repliche			
	Tipo	Cod. Sede	Descrizione Sede Replica

PRINCIPALE





## Offerta didattica programmata



Attività di base	settore	CFU Ins	CFU Off	CFU Rad
Discipline matematiche, fisiche, informatiche e statistiche	FIS/07 Fisica applicata (a beni culturali, ambientali, biologia e medicina)	12	12	9 - 18
	↳ <i>FISICA TECNICA (2 anno) - 6 CFU - obbl</i>			
	MAT/05 Analisi matematica			
	↳ <i>MATEMATICA (1 anno) - 6 CFU - annuale - obbl</i>			
Discipline chimiche	CHIM/01 Chimica analitica	12	12	8 - 16
	↳ <i>CHIMICA GENERALE (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>			
	CHIM/06 Chimica organica			
	↳ <i>CHIMICA ORGANICA (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>			
Discipline biologiche	AGR/07 Genetica agraria	12	12	8 - 16
	↳ <i>GENETICA AGRARIA (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>			
	BIO/03 Botanica ambientale e applicata			
	↳ <i>BOTANICA (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>			
Minimo di crediti riservati dall'ateneo: 30 (minimo da D.M. 30)				
Totale attività di Base			36	30 - 50

Attività caratterizzanti	settore	CFU Ins	CFU Off	CFU Rad
Discipline della		24	24	20 -

tecnologia alimentare	<p>AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari</p> <hr/> <p>↳ <i>ENOLOGIA I (2 anno) - 6 CFU - obbl</i></p> <hr/> <p>↳ <i>ENOLOGIA II (3 anno) - 6 CFU - obbl</i></p> <hr/> <p>↳ <i>LABORATORIO DI ANALISI SENSORIALE DELLE UVE E DEL VINO (3 anno) - 6 CFU - obbl</i></p> <hr/> <p>AGR/16 Microbiologia agraria</p> <hr/> <p>↳ <i>MICROBIOLOGIA GENERALE ED ENOLOGICA (2 anno) - 6 CFU - obbl</i></p> <hr/>			40
Discipline della produzione agro-alimentare	<p>AGR/02 Agronomia e coltivazioni erbacee</p> <hr/> <p>↳ <i>AGRONOMIA (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i></p> <hr/> <p>AGR/03 Arboricoltura generale e coltivazioni arboree</p> <hr/> <p>↳ <i>VITICOLTURA GENERALE ED AMPELOGRAFIA (2 anno) - 6 CFU - obbl</i></p> <hr/> <p>↳ <i>VITICOLTURA SPECIALE (3 anno) - 6 CFU - obbl</i></p> <hr/> <p>AGR/09 Meccanica agraria</p> <hr/> <p>↳ <i>MECCANICA E MECCANIZZAZIONE IN VITICOLTURA (3 anno) - 6 CFU - obbl</i></p> <hr/> <p>AGR/13 Chimica agraria</p> <hr/> <p>↳ <i>CHIMICA DEL SUOLO (2 anno) - 6 CFU - obbl</i></p> <hr/> <p>↳ <i>BIOCHIMICA AGRARIA (2 anno) - 6 CFU - obbl</i></p> <hr/>	36	36	20 - 40
Discipline della sicurezza e della valutazione dei processi e degli alimenti	<p>AGR/11 Entomologia generale e applicata</p> <hr/> <p>↳ <i>ENTOMOLOGIA VITICOLA (3 anno) - 6 CFU - obbl</i></p> <hr/> <p>↳ <i>DIAGNOSTICA E CERTIFICAZIONE IN VITICOLTURA (3 anno) - 3 CFU - obbl</i></p> <hr/> <p>AGR/12 Patologia vegetale</p> <hr/> <p>↳ <i>PATOLOGIA VITICOLA (3 anno) - 6 CFU - obbl</i></p> <hr/> <p>↳ <i>DIAGNOSTICA E CERTIFICAZIONE IN VITICOLTURA (3 anno) - 3 CFU - obbl</i></p> <hr/>	18	18	15 - 20

Discipline economiche e giuridiche	AGR/01 Economia ed estimo rurale	6	6	5 - 10
	↳ <i>MARKETING DEL VINO (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>			
<b>Minimo di crediti riservati dall'ateneo: 60 (minimo da D.M. 60)</b>				
<b>Totale attività caratterizzanti</b>			84	60 - 110

Attività affini	settore	CFU Ins	CFU Off	CFU Rad
Attività formative affini o integrative	AGR/01 Economia ed estimo rurale	28	22	18 - 30 min 18
	↳ <i>GESTIONE DELL'AZIENDA VITIVINICOLA (1 anno) - 2 CFU</i>			
	↳ <i>GESTIONE DELL'AZIENDA VITIVINICOLA (3 anno) - 2 CFU</i>			
	AGR/03 Arboricoltura generale e coltivazioni arboree			
	↳ <i>DRONI E SENSORI PER IL MONITORAGGIO DELLA VITE (1 anno) - 1 CFU</i>			
	↳ <i>LABORATORIO DI VITICOLTURA GENERALE ED AMPELOGRAFIA (2 anno) - 3 CFU - obbl</i>			
	↳ <i>DRONI E SENSORI PER IL MONITORAGGIO DELLA VITE (3 anno) - 1 CFU</i>			
	↳ <i>LABORATORIO DI VITICOLTURA SPECIALE (3 anno) - 3 CFU - obbl</i>			
	AGR/09 Meccanica agraria			
	↳ <i>ROBOTICA E GESTIONE DIGITALE DEL PARCO MACCHINE IN VITICOLTURA (1 anno) - 1 CFU</i>			
	↳ <i>ROBOTICA E GESTIONE DIGITALE DEL PARCO MACCHINE IN VITICOLTURA (3 anno) - 1 CFU</i>			
	↳ <i>LABORATORIO DI IMPIANTISTICA ENOLOGICA (3 anno) - 3 CFU - obbl</i>			
	AGR/11 Entomologia generale e applicata			
	↳ <i>LABORATORIO DI RICONOSCIMENTO DELLE SPECIE VEGETALI E ANIMALI DI INTERESSE AGRARIO (1 anno) - 2 CFU - semestrale - obbl</i>			
	AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari			

 <i>LABORATORIO DI ENOLOGIA (3 anno) - 3 CFU - obbl</i>			
BIO/03 Botanica ambientale e applicata			
 <i>LABORATORIO DI RICONOSCIMENTO DELLE SPECIE VEGETALI E ANIMALI DI INTERESSE AGRARIO (1 anno) - 2 CFU - semestrale - obbl</i>			
FIS/07 Fisica applicata (a beni culturali, ambientali, biologia e medicina)			
 <i>FISICA 0 (1 anno) - 1 CFU</i>			
INF/01 Informatica			
 <i>PRINCIPI DI DIGITALIZZAZIONE IN AGRICOLTURA (1 anno) - 2 CFU - semestrale</i>			
MAT/05 Analisi matematica			
 <i>MATEMATICA 0 (1 anno) - 1 CFU - semestrale</i>			
<b>Totale attività Affini</b>		22	18 - 30

Altre attività		CFU	CFU Rad
A scelta dello studente		12	12 - 18
Per la prova finale e la lingua straniera (art. 10, comma 5, lettera c)	Per la prova finale	3	3 - 6
	Per la conoscenza di almeno una lingua straniera	3	3 - 6
Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. c		6	
Ulteriori attività formative (art. 10, comma 5, lettera d)	Ulteriori conoscenze linguistiche	0	0 - 3
	Abilità informatiche e telematiche	3	0 - 3
	Tirocini formativi e di orientamento	8	6 - 9
	Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro	9	6 - 9
Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. d		12	
Per stages e tirocini presso imprese, enti pubblici o privati, ordini professionali		-	-
<b>Totale Altre Attività</b>		38	30 - 54

CFU totali per il conseguimento del titolo	180	
CFU totali inseriti	180	138 - 244

Navigatore Repliche			
	Tipo	Cod. Sede	Descrizione Sede Replica
	PRINCIPALE		



## Raggruppamento settori

per modificare il raggruppamento dei settori



## Attività di base R<sup>ad</sup>

ambito disciplinare	settore	CFU		minimo da D.M. per l'ambito
		min	max	
Discipline matematiche, fisiche, informatiche e statistiche	FIS/01 Fisica sperimentale			
	FIS/02 Fisica teorica modelli e metodi matematici			
	FIS/03 Fisica della materia			
	FIS/04 Fisica nucleare e subnucleare			
	FIS/05 Astronomia e astrofisica			
	FIS/06 Fisica per il sistema terra e per il mezzo circumterrestre			
	FIS/07 Fisica applicata (a beni culturali, ambientali, biologia e medicina)			
	FIS/08 Didattica e storia della fisica			
	INF/01 Informatica			
	ING-INF/05 Sistemi di elaborazione delle informazioni	9	18	8
	MAT/01 Logica matematica			
	MAT/02 Algebra			
	MAT/03 Geometria			
	MAT/04 Matematiche complementari			
	MAT/05 Analisi matematica			
	MAT/06 Probabilità e statistica matematica			
	MAT/07 Fisica matematica			
	MAT/08 Analisi numerica			
	MAT/09 Ricerca operativa			
	SECS-S/01 Statistica			
Discipline chimiche	AGR/13 Chimica agraria	8	16	
	CHIM/01 Chimica analitica			8
	CHIM/03 Chimica generale ed inorganica			
	CHIM/06 Chimica organica			

Discipline biologiche	AGR/07 Genetica agraria			
	AGR/11 Entomologia generale e applicata			
	BIO/01 Botanica generale			
	BIO/02 Botanica sistematica			
	BIO/03 Botanica ambientale e applicata			
	BIO/04 Fisiologia vegetale			
	BIO/05 Zoologia	8	16	8
	BIO/10 Biochimica			
	BIO/11 Biologia molecolare			
	BIO/13 Biologia applicata			
	BIO/18 Genetica			
<b>Minimo di crediti riservati dall'ateneo minimo da D.M. 30:</b>		30		
<b>Totale Attività di Base</b>		30 - 50		

▶

Attività caratterizzanti  
RAD

ambito disciplinare	settore	CFU		minimo da D.M. per l'ambito
		min	max	
Discipline della tecnologia alimentare	AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari			
	AGR/16 Microbiologia agraria	20	40	20
Discipline della produzione agro-alimentare	AGR/02 Agronomia e coltivazioni erbacee	20	40	5
	AGR/03 Arboricoltura generale e coltivazioni arboree			
	AGR/04 Orticoltura e floricoltura			
	AGR/07 Genetica agraria			
	AGR/09 Meccanica agraria			
	AGR/13 Chimica agraria			
	AGR/17 Zootecnia generale e miglioramento genetico			
	AGR/18 Nutrizione e alimentazione animale			

Discipline della sicurezza e della valutazione dei processi e degli alimenti	AGR/11 Entomologia generale e applicata			
	AGR/12 Patologia vegetale			
	BIO/09 Fisiologia			
	CHIM/01 Chimica analitica			
	CHIM/07 Fondamenti chimici delle tecnologie			
	CHIM/10 Chimica degli alimenti			
	CHIM/11 Chimica e biotecnologia delle fermentazioni			
	ING-IND/10 Fisica tecnica industriale			
	ING-IND/11 Fisica tecnica ambientale	15	20	15
	ING-IND/22 Scienza e tecnologia dei materiali			
	ING-IND/25 Impianti chimici			
	MED/49 Scienze tecniche dietetiche applicate			
	VET/01 Anatomia degli animali domestici			
	VET/04 Ispezione degli alimenti di origine animale			
Discipline economiche e giuridiche	AGR/01 Economia ed estimo rurale			
	IUS/03 Diritto agrario			
	IUS/14 Diritto dell'unione europea			
	SECS-P/01 Economia politica	5	10	5
	SECS-P/08 Economia e gestione delle imprese			
<b>Minimo di crediti riservati dall'ateneo minimo da D.M. 60:</b>		60		
<b>Totale Attività Caratterizzanti</b>		<b>60 - 110</b>		





ambito disciplinare	CFU		minimo da D.M. per l'ambito
	min	max	
Attività formative affini o integrative	18	30	18
<b>Totale Attività Affini</b>			18 - 30

▶

**Altre attività**  
**R<sup>AD</sup>**

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



## Riepilogo CFU

R<sup>a</sup>D

**CFU totali per il conseguimento del titolo**

**180**

Range CFU totali del corso

138 - 244



## Comunicazioni dell'ateneo al CUN

R<sup>a</sup>D



## Motivi dell'istituzione di più corsi nella classe

R<sup>a</sup>D

Inserimento del testo obbligatorio.



## Note relative alle attività di base

R<sup>a</sup>D



## Note relative alle attività caratterizzanti

R<sup>a</sup>D



## Note relative alle altre attività

R<sup>a</sup>D