



Informazioni generali sul Corso di Studi

Università	Università di PISA
Nome del corso in italiano 	INNOVAZIONE SOSTENIBILE IN VITICOLTURA ED ENOLOGIA (IdSua:1560444)
Nome del corso in inglese 	SUSTAINABLE INNOVATION IN VITICOLTURE AND ENOLOGY
Classe	LM-70 - Scienze e tecnologie alimentari
Lingua in cui si tiene il corso 	italiano
Eventuale indirizzo internet del corso di laurea 	http://www.agr.unipi.it
Tasse	Pdf inserito: visualizza
Modalità di svolgimento	a. Corso di studio convenzionale



Referenti e Strutture

Presidente (o Referente o Coordinatore) del CdS

Organo Collegiale di gestione del corso di studio	Consiglio di Corso di Studio
Struttura didattica di riferimento	SCIENZE AGRARIE, ALIMENTARI E AGRO-AMBIENTALI

Docenti di Riferimento

N.	COGNOME	NOME	SETTORE	QUALIFICA	PESO	TIPO SSD
1.	D'ONOFRIO	Claudio	AGR/03	PO	1	Caratterizzante
2.	LUCCHI	Andrea	AGR/11	PO	1	Caratterizzante
3.	MENCARELLI	Fabio	AGR/15	PO	1	Caratterizzante
4.	GRANCHI	Lisa (FIRENZE)	AGR/16	PA	1	Caratterizzante
5.	MASI	Elisa (FIRENZE)	AGR/03	PA	1	Caratterizzante
6.	ORLANDINI	Simone (FIRENZE)	AGR/02	PO	1	Caratterizzante

Rappresentanti Studenti	Rappresentanti degli studenti non indicati
Gruppo di gestione AQ	Nessun nominativo attualmente inserito
Tutor	Nessun nominativo attualmente inserito



Il Corso di Studio in breve

27/11/2019

La LM in INNOVAZIONE SOSTENIBILE IN VITICOLTURA ED ENOLOGIA Ã un corso di laurea interateneo tra l'UniversitÃ di Pisa e l'UniversitÃ degli Studi di Firenze che mira alla formazione di figure professionali capaci di svolgere attivitÃ complesse di pianificazione, gestione, controllo e coordinamento nell'ambito dell'intera filiera vitivinicola in un'ottica di sostenibilitÃ e tutela dell'ambiente impiegando consapevolmente rigorosi metodi scientifici e strumenti di lavoro innovativi. Il corso di laurea magistrale Ã organizzato in 2 anni accademici: il primo anno si svolge presso l'UniversitÃ di Pisa (I semestre) e l'UniversitÃ di Firenze (II semestre) con docenti dei due Atenei, e comprende principalmente insegnamenti caratterizzanti obbligatori per tutti. Il secondo anno prevede due indirizzi: uno principalmente dedicato alla viticoltura di precisione e alla gestione dei processi enologici (svolto presso l'UniversitÃ di Firenze) ed uno principalmente dedicato alla viticoltura biologica e all'agro-ecologia (svolto presso l'UniversitÃ di Pisa). Aspetto qualificante del corso Ã il tirocinio obbligatorio, da svolgere in aziende vitivinicole e/o laboratori caratterizzati da un alto livello di innovazione riguardo alle tecniche di coltivazione, i processi condotti in cantina e le analisi e/o le attivitÃ di ricerca e sviluppo condotte nei laboratori.



QUADRO A1.a

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

05/12/2019

L'analisi della domanda di formazione, dei profili professionali previsti dal CdS e dei relativi sbocchi occupazionali Ã" stata effettuata attraverso la consultazione delle organizzazioni rappresentative della produzione, dei servizi e delle professioni del settore vitivinicolo. La consultazione Ã" stata condotta in modo congiunto dall'UniversitÃ degli Studi di Firenze e dall'UniversitÃ di Pisa ad opera di un Comitato Ordinatore costituito da Docenti dei due Atenei.

In particolare, sono state coinvolte le seguenti "Parti sociali":

1. ASSOCIAZIONE ASSOENOLOGI (Sez. TOSCANA)
2. ORDINE DEI TECNOLOGI ALIMENTARI (Emilia Romagna, Toscana, Marche, Umbria)
3. ORDINE AGRONOMI
4. CONSORZIO DEL CHIANTI
5. CONSORZIO DEL VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO
6. CONSORZIO DELLA VERNACCIA SAN GIMIGNANO
7. REGIONE TOSCANA
8. VINO VIGNA (Studio tecnico vitivinicolo)
9. GRUPPO TECNOVITE
10. AZIENDE VITIVINICOLE E AGRICOLE TOSCANE
11. Chr. HANSEN (Business manager wine culture)
12. LIBERI PROFESSIONISTI

In base all'analisi degli esiti dei questionari inviati (condotta in una riunione congiunta dai componenti del Comitato Ordinatore presso l'UniversitÃ di Pisa in data 03/05/2019) Ã" emerso che le parti sociali hanno espresso una piena soddisfazione per l'iniziativa della LM in INNOVAZIONE SOSTENIBILE IN VITICOLTURA ED ENOLOGIA su tutti gli aspetti affrontati. Le figure professionali previste (Enologo, Agronomo specialista in Viticoltura Biologica, Agronomo specialista in Viticoltura di precisione, Tecnologo Alimentare specialista nella gestione dei processi di produzione della filiera vitivinicola) appaiono soddisfare un fabbisogno concreto delle imprese operanti nel settore vitivinicolo soprattutto in un'ottica di sostenibilitÃ e tutela ambientale. In particolare, sono state valutate positivamente le figure professionali con indirizzo specialistico nella gestione biologica della filiera vitivinicola.

Il dettaglio degli esiti delle Consultazioni e la relativa analisi sono riportati nel documento Allegato n.2 "Ricognizione esterna della domanda di formazione e consultazione con le parti sociali".

Anche i laureati in Viticoltura ed Enologia delle UniversitÃ di Pisa e Firenze hanno piÃ¹ volte ufficialmente espresso (nell'ambito delle commissioni paritetiche e comitati di indirizzo dei corsi di laurea) il desiderio di poter proseguire i loro studi con una LM in viticoltura ed enologia in Toscana, e che in mancanza di ciÃ² sono costretti ad iscriversi alle LM in viticoltura ed enologia attivate presso altri atenei o corsi di LM alternativi. Accanto alla domanda dei Laureati che intendono proseguire gli studi, anche esponenti toscani del settore piÃ¹ volte hanno espresso la necessitÃ dell'attivazione di una LM in viticoltura ed enologia in ambito regionale o nel centro Italia dal quale potere attingere enologi con alta competenza tecnica oltre che per una questione di immagine per l'intero comparto vitivinicolo toscano.



QUADRO A1.b

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



Agronomo specialista in Viticoltura Biologica

funzione in un contesto di lavoro:

Il Laureato in INNOVAZIONE SOSTENIBILE IN VITICOLTURA ED ENOLOGIA Ã" capace di svolgere le seguenti funzioni:

- progettazione e gestione di progetti di innovazione a livello aziendale ed interaziendale;
- progettazione di vigneti in relazione a specifici contesti territoriali;
- gestione della conduzione del vigneto (biologica, integrata etc.);
- ruolo di tipo dirigenziale in aziende medio-grandi;
- consulenza per aziende individuali e reti di imprese;
- pianificazione e gestione del marketing aziendale.

competenze associate alla funzione:

Il laureato in INNOVAZIONE SOSTENIBILE IN VITICOLTURA ED ENOLOGIA Ã" in possesso delle seguenti competenze tecniche:

- gestione del vigneto per una viticoltura di qualitÃ nel quadro del rispetto dell'ambiente e dei cambiamenti climatici;
- tecniche avanzate per la difesa delle viti, nel rispetto dell'ambiente e in viticoltura sostenibile e biologica;
- gestione e analisi dei dati;
- competenze di gestione dell'innovazione in viticoltura ed enologia
- competenze di comunicazione digitale e marketing.

sbocchi occupazionali:

Per il dottore magistrale in INNOVAZIONE SOSTENIBILE IN VITICOLTURA ED ENOLOGIA si prevede un'occupazione nel settore vitivinicolo, con un ruolo di tipo dirigenziale in aziende medio-grandi o di consulenza ad aziende individuali o a reti di imprese. Si prevede inoltre l'accesso alla pubblica amministrazione, nei ruoli degli organi di controllo e nella dirigenza del settore, e nelle UniversitÃ ed Istituti di ricerca pubblici e privati.

Agronomo specialista in Viticoltura di precisione

funzione in un contesto di lavoro:

Il Laureato in INNOVAZIONE SOSTENIBILE IN VITICOLTURA ED ENOLOGIA Ã" capace di svolgere le seguenti funzioni:

- progettazione e gestione di progetti di innovazione a livello aziendale ed interaziendale;
- applicazione di protocolli di viticoltura di precisione finalizzati ad una gestione piÃ razionale della vite ed all'innalzamento della qualitÃ potenziale delle uve attraverso un approccio sostenibile;
- ruolo di tipo dirigenziale in aziende medio-grandi;
- consulenza per aziende individuali e reti di imprese;
- pianificazione e gestione del marketing aziendale.

competenze associate alla funzione:

Il laureato in INNOVAZIONE SOSTENIBILE IN VITICOLTURA ED ENOLOGIA Ã" in possesso delle seguenti competenze tecniche:

- gestione del vigneto per una viticoltura di qualitÃ nel quadro del rispetto dell'ambiente e dei cambiamenti climatici;
- viticoltura di precisione;
- innovazioni nella microbiologia enologica e di controllo del processo di vinificazione;
- gestione e analisi dei dati;

- competenze di gestione dell'innovazione in viticoltura ed enologia
- competenze di comunicazione digitale e marketing.

sbocchi occupazionali:

Per il dottore magistrale in INNOVAZIONE SOSTENIBILE IN VITICOLTURA ED ENOLOGIA si prevede un'occupazione nel settore vitivinicolo, con un ruolo di tipo dirigenziale in aziende medio-grandi o di consulenza ad aziende individuali o a reti di imprese. Si prevede inoltre l'accesso alla pubblica amministrazione, nei ruoli degli organi di controllo e nella dirigenza del settore, e nelle Università ed Istituti di ricerca pubblici e privati.

Tecnologo Alimentare specialista nella gestione dei processi di produzione della filiera vitivinicola**funzione in un contesto di lavoro:**

Il Laureato in INNOVAZIONE SOSTENIBILE IN VITICOLTURA ED ENOLOGIA Ã" capace di svolgere le seguenti funzioni:

- gestione dell'intera filiera produttiva, dalla materia prima, l'uva, ai processi di trasformazione, stabilizzazione, conservazione, confezionamento, commercializzazione e promozione del vino (inclusi i vini speciali);
- controllo di qualitÃ e dell'igiene dei prodotti viticoli ed enologici;
- ruolo di tipo dirigenziale in aziende medio-grandi;
- consulenza per aziende individuali e reti di imprese;
- pianificazione e gestione del marketing aziendale.

competenze associate alla funzione:

Il laureato in INNOVAZIONE SOSTENIBILE IN VITICOLTURA ED ENOLOGIA Ã" in possesso delle seguenti competenze tecniche:

- tecniche di analisi avanzate per la determinazione della qualitÃ delle uve e dei vini;
- innovazioni nella microbiologia enologica e di controllo del processo di vinificazione;
- gestione e analisi dei dati;
- competenze di gestione dell'innovazione in viticoltura ed enologia
- competenze di comunicazione digitale e marketing.

sbocchi occupazionali:

Per il dottore magistrale in INNOVAZIONE SOSTENIBILE IN VITICOLTURA ED ENOLOGIA si prevede un'occupazione nel settore vitivinicolo, con un ruolo di tipo dirigenziale in aziende medio-grandi o di consulenza ad aziende individuali o a reti di imprese. Si prevede inoltre l'accesso alla pubblica amministrazione, nei ruoli degli organi di controllo e nella dirigenza del settore, e nelle Università ed Istituti di ricerca pubblici e privati.

Ricercatori e tecnici laureati nelle scienze agrarie**funzione in un contesto di lavoro:**

Il Laureato in INNOVAZIONE SOSTENIBILE IN VITICOLTURA ED ENOLOGIA Ã" capace di svolgere le seguenti funzioni:

- progettazione e gestione di progetti di innovazione a livello aziendale ed interaziendale;
- ruolo di tipo dirigenziale in aziende medio-grandi;
- consulenza per aziende individuali e reti di imprese;
- pianificazione e gestione del marketing aziendale.

competenze associate alla funzione:

Il laureato in INNOVAZIONE SOSTENIBILE IN VITICOLTURA ED ENOLOGIA Ã" in possesso delle seguenti competenze tecniche:

- gestione e analisi dei dati;
- competenze di gestione dell'innovazione in viticoltura ed enologia;
- competenze di comunicazione digitale e marketing.

sbocchi occupazionali:

Per il dottore magistrale in INNOVAZIONE SOSTENIBILE IN VITICOLTURA ED ENOLOGIA si prevede un'occupazione nel settore vitivinicolo, con un ruolo di tipo dirigenziale in aziende medio-grandi o di consulenza ad aziende individuali o a reti di imprese. Si prevede inoltre l'accesso alla pubblica amministrazione, nei ruoli degli organi di controllo e nella dirigenza del settore, e nelle Università ed Istituti di ricerca pubblici e privati.

1. Biotecnologi - (2.3.1.1.4)
2. Agronomi e forestali - (2.3.1.3.0)
3. Ricercatori e tecnici laureati nelle scienze agrarie, zootecniche e della produzione animale - (2.6.2.2.2)

19/12/2019

Alla LM in INNOVAZIONE SOSTENIBILE IN VITICOLTURA ED ENOLOGIA possono accedere i laureati triennali delle classi L-25 (Scienze e tecnologie agrarie e forestali) e L-26 (Scienze e tecnologie agro-alimentari), o in possesso di titolo di studio conseguito all'estero e riconosciuto idoneo dal Consiglio del Corso di Studio, purché abbiano conseguito almeno 45 CFU nei seguenti settori scientifici disciplinari: 5 CFU in AGR/01, 10 CFU in AGR/03, 10 CFU in AGR/11 e AGR/12, 14 CFU in AGR/15, 6 CFU in AGR/16. Nel regolamento didattico del corso di studio saranno descritte le modalità di verifica del possesso di un'adeguata personale preparazione di base in viticoltura ed enologia.

Inoltre, gli studenti che intendono accedere al corso di laurea magistrale devono avere un livello di conoscenza della lingua inglese pari almeno a B1, ma gli studenti non in possesso di un livello B2 dovranno inserire nel proprio piano di studi 3 CFU di attività linguistiche che permettano loro di raggiungere il livello B2.

20/02/2020

Possono accedere i laureati triennali delle classi L-25 (Scienze e tecnologie agrarie e forestali) e L-26 (Scienze e tecnologie agro-alimentari), o in possesso di titolo di studio conseguito all'estero e riconosciuto idoneo dal Consiglio del Corso di Studio, o che siano in possesso di Diploma Universitario, a condizione che siano stati conseguiti almeno 45 CFU nei seguenti settori scientifico disciplinari:

- da AGR/01: 5 CFU
- da AGR/03: 10 CFU
- da AGR/11 a AGR/12: 10 CFU
- da AGR/15: 14 CFU
- da AGR/16: 6 CFU

Il possesso delle conoscenze di base sulle caratteristiche peculiari della vite e gestione del vigneto, principali parassiti e protezione della vite, microbiologia e processi di vinificazione, dei candidati è accertato da un'apposita commissione, designata annualmente dal Consiglio del corso di studio su proposta del Presidente del consiglio di corso di studio, mediante l'analisi degli esami sostenuti nel corso di laurea triennale e un colloquio (anche per via telematica). La Commissione verificherà anche il livello di conoscenza della lingua inglese, che dev'essere pari almeno al livello B1. Tale livello può essere comprovato anche da apposita certificazione.

Il bando per la domanda di ammissione specificherà i criteri per la valutazione dei candidati. La commissione di valutazione sarà costituita da almeno 3 docenti del corso di studio. La graduatoria consentirà l'accesso dei primi 30 studenti. Per i candidati con titoli ottenuti all'estero verranno valutati i requisiti curriculari sulla base della durata dei corsi e dei corrispondenti

esami sostenuti.

Inoltre, gli studenti che accedono al corso di laurea magistrale con un livello di conoscenza della lingua inglese pari almeno a B1, dovranno inserire nel proprio piano di studi 3 CFU di attività linguistiche che permettano loro di raggiungere il livello B2.



QUADRO A4.a

Obiettivi formativi specifici del Corso e descrizione del percorso formativo

12/02/2020

Il corso di LM in INNOVAZIONE SOSTENIBILE IN VITICOLTURA ED ENOLOGIA si propone di fornire, grazie ad una preparazione interdisciplinare, conoscenze avanzate per la formazione di figure professionali capaci di svolgere attività complesse di pianificazione, gestione, controllo e coordinamento nell'ambito dell'intera filiera vitivinicola, dalla coltivazione della vite alla produzione del vino, in un'ottica di sostenibilità e tutela dell'ambiente impiegando consapevolmente rigorosi metodi scientifici e strumenti di lavoro innovativi.

Nel percorso formativo del CLM saranno, quindi, fornite agli studenti elevate competenze tecnico-scientifiche necessarie per:

- a) la progettazione e la gestione (biologica, integrata etc.) del vigneto in relazione a specifici contesti territoriali,
- b) l'applicazione di protocolli di viticoltura di precisione finalizzati ad una gestione più razionale della vite ed all'innalzamento della qualità potenziale delle uve attraverso un approccio sostenibile,
- c) la gestione razionale dei processi di trasformazione, stabilizzazione, conservazione, confezionamento e commercializzazione,
- d) il controllo di qualità e dell'igiene dei prodotti viticoli ed enologici anche con l'impiego di metodologie innovative,
- e) l'uso di strumenti innovativi di marketing e della comunicazione per la promozione del vino.

In particolare, il CLM si propone di sviluppare conoscenze e competenze che consentano al laureato magistrale di:

- a) applicare tecniche avanzate per la promozione della qualità globale e dell'innovazione nei punti critici della filiera viticolo-enologica
- b) comprendere le relazioni tra le problematiche biologiche, colturali e di allevamento della vite e quelle della produzione enologica;
- c) valutare l'impatto ambientale di piani ed opere propri del settore vitivinicolo;
- d) gestire i processi enologici in cantina mediante approcci ecosostenibili,
- e) formulare soluzioni e scelte tecniche per la produzione di vini di qualità e per la formulazione di opportune strategie di valorizzazione.
- f) conoscere le responsabilità professionali ed etiche e disporre degli strumenti cognitivi di base per l'aggiornamento continuo delle proprie conoscenze
- g) utilizzare almeno una lingua, oltre all'italiano, dell'Unione Europea in maniera specifica per potere interagire soddisfacentemente nelle relazioni professionali, tecniche e commerciali intrattenibili con operatori, amministratori ed altri soggetti del settore vitivinicolo.

Descrizione del percorso formativo

Nel corso di laurea magistrale il primo anno verrà svolto presso l'Università di Pisa (I semestre) e l'Università di Firenze (II semestre) con docenti dei due Atenei, e comprende principalmente insegnamenti caratterizzanti obbligatori per tutti.

Gli insegnamenti del secondo anno prevedono un ridotto numero di lezioni frontali, in quanto verranno privilegiate le attività di campo, di laboratorio e le attività seminariali. Inoltre, gli studenti potranno scegliere fra un curriculum principalmente dedicato alla viticoltura di precisione e alla gestione dei processi enologici, svolto presso l'Università di Firenze, e uno principalmente dedicato alla viticoltura biologica, svolto presso l'Università di Pisa.

Nel corso avrà un ruolo centrale l'attività di tirocinio obbligatorio, che si svolgerà in aziende vitivinicole e/o laboratori caratterizzati da un alto livello di innovazione riguardo alle tecniche di coltivazione, i processi condotti in cantina e le analisi e/o le attività di ricerca e sviluppo condotte nei laboratori.

Il corso si completa con le attività a scelta libera e la prova finale.

**Conoscenza e capacità di comprensione**

Il laureato magistrale in Innovazione Sostenibile in Viticoltura ed Enologia avrà una solida preparazione di base in ambito scientifico e tecnologico che gli consenta di:

- comprendere le caratteristiche dei sistemi ecologici in cui la viticoltura opera;
- 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;
- conoscere tecniche avanzate per la promozione della qualità globale e dell'innovazione nei punti critici della filiera viticolo-enologica.
- disporre di adeguate competenze per conoscere i contesti aziendali vitivinicoli ed i relativi aspetti economici, gestionali e organizzativi;
- comprendere i meccanismi socio-economici alla base dei processi di innovazione;
- 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.

Inoltre, a seconda del curriculum seguito, il laureato magistrale acquisirà conoscenze avanzate sulla gestione di precisione e zonazione del vigneto e sulla gestione dei processi enologici in cantina, oppure conoscenze avanzate sulla gestione del suolo, sulla zonazione, sulla lotta biologica, sul miglioramento genetico, sui processi di innovazione sostenibile.

Le conoscenze e le capacità di comprensione sono acquisite attraverso la frequenza degli insegnamenti, che prevedono oltre alla formazione teorica visite didattiche in aziende vitivinicole rappresentative delle diverse realtà produttive, esercitazioni (in aula, in vigneto ed in laboratorio) e attraverso lo studio individuale e di gruppo su testi avanzati e pubblicazioni scientifiche.

L'accertamento delle conoscenze e della capacità di comprensione viene effettuata con prove in itinere e con gli esami finali (scritti e/o orali).

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Il laureato magistrale in INNOVAZIONE SOSTENIBILE IN VITICOLTURA ED ENOLOGIA potrà:

- gestire la raccolta e l'elaborazione dei dati di campo, di cantina, di laboratorio, di vendita;
- disegnare e gestire progetti di innovazione aziendali ed interaziendali;
- disegnare prove sperimentali di media complessità;
- interpretare correttamente i risultati delle sperimentazioni e tradurli in progetti di innovazione;
- disegnare e gestire piani di marketing aziendali e interaziendali
- gestire i processi produttivi in un'ottica di sostenibilità aziendale
- utilizzare consapevolmente i supporti tecnici e scientifici (strumenti software compresi).

La capacità di applicare conoscenza e comprensione è sviluppata grazie all'attività di tirocinio svolto presso aziende del settore vitivinicolo o Enti di Ricerca pubblici e privati, oltre ad essere accertata mediante analisi di casi studio ed elaborazione in forma individuale o di gruppo di progetti di settore.

**DISCIPLINE DELLA PRODUZIONE E GESTIONE****Conoscenza e comprensione**

Lo specialista in INNOVAZIONE SOSTENIBILE IN VITICOLTURA ED ENOLOGIA deve possedere una solida preparazione di base in ambito scientifico e tecnologico atta a:

- supportare la comprensione delle problematiche complesse della viticoltura e degli ambiti disciplinari connessi, quali genetica e fisiologia della vite, difesa fitosanitaria, meccanizzazione;
- conoscere tecniche avanzate per la promozione della sostenibilità e dell'innovazione nei punti critici della filiera viticolo-enologica.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Il dottore magistrale in Innovazione sostenibile in Viteicoltura ed Enologia deve essere in grado di prospettare soluzioni delle problematiche complesse sia tecniche che scientifiche connesse alle seguenti attività :

- Innovazione tecnologica ed organizzativa nelle diverse fasi di produzione dei prodotti viticoli;
- progettazione, gestione e certificazione di sistemi e processi produttivi;
- organizzazione e gestione dei dati aziendali
- reportistica ambientale;
- guida, coordinamento e consulenza in attività complesse del settore vitivinicolo;
- gestione di progetti di ricerca e di sviluppo viticolo su scala aziendale e territoriale.

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

AMBIENTI E VITICOLTURA [url](#)

GESTIONE DEL VIGNETO IN VITICOLTURA BIOLOGICA [url](#)

PROGETTAZIONE DEL VIGNETO, GESTIONE DELLA CHIOMA E QUALITÀ DELLA PRODUZIONE [url](#)

VITICOLTURA DI PRECISIONE [url](#)

DISCIPLINE DELLE TECNOLOGIE ALIMENTARI

Conoscenza e comprensione

Lo specialista in INNOVAZIONE SOSTENIBILE IN VITICOLTURA ED ENOLOGIA deve possedere una solida preparazione di base in ambito scientifico e tecnologico atta a:

- supportare la comprensione delle problematiche complesse dell'enologia e degli ambiti disciplinari connessi, quali, tecnologia enologica e microbiologia enologica;
- conoscere tecniche avanzate per la promozione della qualità globale e dell'innovazione nei punti critici della tecnologia enologica.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Lo specialista in Innovazione sostenibile in viticoltura ed enologia deve essere in grado di prospettare soluzioni delle problematiche complesse sia tecniche che scientifiche connesse alle seguenti attività :

- sistemi di qualità delle diverse tipologie dei prodotti enologici, nell'ottemperanza delle norme sulla tutela degli operatori e dei consumatori;
- progettazione, gestione e certificazione di sistemi e processi produttivi in relazione alla specificità dell'impiantistica enologica;
- guida, coordinamento e consulenza in attività complesse del settore enologico;
- gestione di progetti di ricerca e di sviluppo enologici su scala aziendale e territoriale.

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

ANALISI AVANZATE COSTITUENTI UVE E VINI E ANALISI NON DISTRUTTIVE [url](#)

APPROCCI E STRUMENTI INNOVATIVI NEL CONTROLLO DELLE MALATTIE E DEI FITOFAGI DELLA VITE [url](#)

GESTIONE E ANALISI DEI DATI [url](#)

INNOVAZIONI NELL'IMPIANTISTICA ENOLOGICA [url](#)

MICROBIOLOGIA PER L'INNOVAZIONE E LA SOSTENIBILITÀ DELLA VINIFICAZIONE [url](#)

PROGETTAZIONE E CONTROLLO DEL PROCESSO DI VINIFICAZIONE [url](#)

DISCIPLINE GESTIONALI, DEL MARKETING E DELLA LEGISLAZIONE VITIVINICOLA

Conoscenza e comprensione

Lo specialista in INNOVAZIONE SOSTENIBILE IN VITICOLTURA ED ENOLOGIA deve avere una ampia visione del contributo che le operazioni aziendali apportano alla creazione di valore per l'azienda e per la comunità in generale, e una adeguata conoscenza delle tecniche di gestione della comunicazione e delle attività commerciali.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Il dottore magistrale in Innovazione sostenibile in viticoltura ed enologia
- essere in grado di prospettare soluzioni alle problematiche complesse, sia tecniche che scientifiche connesse alla comunicazione aziendale e alle strategie di marketing

Il Laureato magistrale in INNOVAZIONE SOSTENIBILE IN VITICOLTURA ED ENOLOGIA, grazie a questo approccio multidisciplinare, è in grado di analizzare criticamente le problematiche attinenti alla viticoltura e all'enologia in un'ottica di innovazione e sostenibilità ambientale e di formulare in modo autonomo soluzioni e scelte tecniche per la produzione di vini di qualità e per la formulazione di opportune strategie di valorizzazione.

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

GESTIONE DELL'INNOVAZIONE IN VITICOLTURA ED ENOLOGIA [url](#)

MARKETING E COMUNICAZIONE DIGITALE [url](#)



QUADRO A4.c

Autonomia di giudizio

Abilità comunicative

Capacità di apprendimento

Autonomia di giudizio

Il Laureato magistrale in INNOVAZIONE SOSTENIBILE IN VITICOLTURA ED ENOLOGIA, grazie ad un approccio multidisciplinare, è in grado di analizzare criticamente le problematiche attinenti alla viticoltura e all'enologia in un'ottica di innovazione e sostenibilità ambientale e di formulare in modo autonomo soluzioni e scelte tecniche per la produzione di vini di qualità e strategie di valorizzazione.

L'autonomia di giudizio viene sviluppata mediante la produzione di elaborati individuali o di gruppo inerenti i vari insegnamenti e tramite attività di esercitazione e di laboratorio. Essa viene, in particolare, esercitata durante l'attività assegnata dal docente relatore per la preparazione della prova finale.

La verifica dell'acquisizione dell'autonomia di giudizio avviene tramite la valutazione del piano di studio dello studente e durante l'attività assegnata per la preparazione della prova finale.

Abilità comunicative

Il Laureato magistrale in INNOVAZIONE SOSTENIBILE IN VITICOLTURA ED ENOLOGIA è in grado di:

- assicurare la diffusione e la comprensione dei contenuti culturali e applicativi che caratterizzano l'innovazione nel settore viticolo ed enologico tramite testi scritti o presentazioni orali sia in Italiano che in Inglese;

- comunicare con chiarezza direttive in ambito lavorativo coordinando gruppi di lavoro.

Le abilità comunicative sono sviluppate tramite relazioni orali, lavori di gruppo, oltre che durante le attività organizzate nelle aziende del settore vitivinicolo.

La verifica del raggiungimento degli obiettivi consiste nelle valutazioni d'esame, della prova finale

attraverso il giudizio della Commissione e dalla relazione del tutor aziendale dove si Ã¨ svolto il tirocinio.

Capacità di apprendimento

Il Laureato magistrale in INNOVAZIONE SOSTENIBILE IN VITICOLTURA ED ENOLOGIA deve possedere le capacità di mantenersi autonomamente aggiornato sui progressi in campo scientifico-tecnologico dell'intera filiera viticolo-enologica anche tramite database bibliografici e statistici.

La capacità di apprendere viene sviluppata mediante la preparazione degli esami orali, la redazione di relazioni scritte e dell'elaborato finale.

La verifica del raggiungimento degli obiettivi avviene in sede di svolgimento dei singoli insegnamenti e dei relativi esami per preparare i quali i candidati sono stimolati a far uso di letteratura scientifica oltre che in sede di discussione della tesi di laurea.



QUADRO A5.a

Caratteristiche della prova finale

27/11/2019

La prova finale consiste nella discussione di una Tesi di Laurea Magistrale individuale, scritta sotto la direzione di un relatore, di carattere progettuale o sperimentale con elementi di originalità e finalizzata alla realizzazione di progetti di innovazione da costruire insieme alle imprese. La tesi, da svolgere prevalentemente durante il secondo semestre del secondo anno, potrà essere sviluppata anche attraverso l'attività svolta nell'ambito di un progetto di innovazione concordato in un'azienda convenzionata, e potrà essere integrata con il tirocinio.

Il titolo viene rilasciato congiuntamente dalle due Università consorziate; si consegue con discussione dell'elaborato davanti ad una Commissione appositamente nominata e costituita da docenti degli Atenei convenzionati.

La valutazione conclusiva della carriera dello studente dovrà tenere conto delle valutazioni riguardanti le attività formative precedenti e la prova finale.



QUADRO A5.b

Modalità di svolgimento della prova finale

05/12/2019

La determinazione del voto di Laurea Ã¨ formalmente una prerogativa della Commissione di Laurea, secondo quanto stabilito dai Regolamenti Didattici dei due Atenei.

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

La Commissione di Laurea, al termine della discussione dell'elaborato finale, puÃ² conferire un massimo di 11 punti, che derivano da:

- fino a 5 punti per il giudizio del relatore e del correlatore sull'elaborato finale e sull'impegno del candidato;
- fino a 6 punti per il giudizio della Commissione sulla qualità scientifica dell'elaborato e sua esposizione, del candidato e sulla base del suo curriculum di studi (es. velocità di uscita, relazione di fine tirocinio e l'eventuale estensione di laboratorio).



▶ QUADRO B1

Descrizione del percorso di formazione (Regolamento Didattico del Corso)

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Percorso formativo Laurea Magistrale in Innovazione sostenibile in viticoltura ed enologia (WVI-LM)

▶ QUADRO B2.a

Calendario del Corso di Studio e orario delle attività formative

▶ QUADRO B2.b

Calendario degli esami di profitto

▶ QUADRO B2.c

Calendario sessioni della Prova finale

▶ 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 corso 1	AMBIENTI E VITICOLTURA link	ORLANDINI SIMONE	PO	6	64	
2.	AGR/02	Anno di corso 1	AMBIENTI E VITICOLTURA link	000000 00000		6	64	
3.	AGR/15	Anno di corso 1	ANALISI AVANZATE COSTITUENTI UVE E VINI E ANALISI NON DISTRUTTIVE link	000000 00000		6	32	
4.	AGR/15	Anno di corso 1	ANALISI AVANZATE COSTITUENTI UVE E VINI E ANALISI NON DISTRUTTIVE link	MENCARELLI FABIO	PO	6	32	

5.	AGR/11 AGR/12	Anno di corso 1	APPROCCI E STRUMENTI INNOVATIVI NEL CONTROLLO DELLE MALATTIE E DEI FITOFAGI DELLA VITE link	LUCCHI ANDREA	PO	6	32	
6.	AGR/11 AGR/12	Anno di corso 1	APPROCCI E STRUMENTI INNOVATIVI NEL CONTROLLO DELLE MALATTIE E DEI FITOFAGI DELLA VITE link	000000 00000		6	32	
7.	ING-INF/05	Anno di corso 1	GESTIONE E ANALISI DEI DATI link	000000 00000		6	62	
8.	AGR/09	Anno di corso 1	INNOVAZIONI NELL'IMPIANTISTICA ENOLOGICA link	000000 00000		6	64	
9.	AGR/16	Anno di corso 1	MICROBIOLOGIA PER L'INNOVAZIONE E LA SOSTENIBILITÀ DELLA VINIFICAZIONE link	GRANCHI LISA	PA	6	32	
10.	AGR/16	Anno di corso 1	MICROBIOLOGIA PER L'INNOVAZIONE E LA SOSTENIBILITÀ DELLA VINIFICAZIONE link	TOFFANIN ANNITA	RU	6	32	
11.	AGR/03	Anno di corso 1	PROGETTAZIONE DEL VIGNETO, GESTIONE DELLA CHIOMA E QUALITÀ DELLA PRODUZIONE link	000000 00000		6	32	
12.	AGR/03	Anno di corso 1	PROGETTAZIONE DEL VIGNETO, GESTIONE DELLA CHIOMA E QUALITÀ DELLA PRODUZIONE link	MASI ELISA	PA	6	32	
13.	AGR/03	Anno di corso 1	PROGETTAZIONE DEL VIGNETO, GESTIONE DELLA CHIOMA E QUALITÀ DELLA PRODUZIONE link	D'ONOFRIO CLAUDIO	PO	6	32	
14.	AGR/15	Anno di corso 1	VINI SPECIALI E DISTILLATI link	ZINNAI ANGELA	PA	6	32	
15.	AGR/15	Anno di corso 1	VINI SPECIALI E DISTILLATI link	VENTURI FRANCESCA	RU	6	32	
16.	AGR/01	Anno di corso 2	MARKETING E COMUNICAZIONE DIGITALE link	000000 00000		6	68	

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

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

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Aule didattiche - DSAAA-A di UniPI e DAGRI di UniFI

▶ QUADRO B4

Laboratori e Aule Informatiche

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Laboratori e aule informatiche - DSAAA-A di UniPi e DAGRI di UniFi

▶ QUADRO B4

Sale Studio

Descrizione link: Sale Studio - Universita' di Pisa

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

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Sale studio - UniPisa e UniFirenze

▶ QUADRO B4

Biblioteche

Descrizione link: Biblioteca di Agraria - Universita' di Pisa

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

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Biblioteca di Agraria - Universita' degli studi di Firenze

▶ QUADRO B5

Orientamento in ingresso

Nel file in allegato ^{20/02/2020} descritto il servizio di orientamento in ingresso offerto dall'Università di Pisa e dall'Università degli Studi di Firenze.

Descrizione link: Sito web di ateneo sull'Orientamento - Universita' di Pisa

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

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Orientamento in ingresso

Nel file in allegato Ã descritto il servizio di orientamento in itinere offerto dall'UniversitÃ di Pisa e dall'UniversitÃ degli Studi di Firenze. 20/02/2020

Descrizione link: Sito web di ateneo sull'Orientamento - Universita' di Pisa

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

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Orientamento in itinere

Nel file in allegato Ã descritto il servizio offerto dall'UniversitÃ di Pisa e dall'UniversitÃ degli Studi di Firenze per assistere gli studenti per lo svolgimento di periodi di formazione all'esterno (tirocini e stage). 20/02/2020

Descrizione link: Sito web di Ateneo sui tirocini - Universita' di Pisa

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

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Assistenza per la formazione all'esterno



In questo campo devono essere inserite tutte le convenzioni per la mobilitÃ 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 mobilitÃ degli studenti, e indicare se per gli studenti che seguono il relativo percorso di mobilitÃ 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 mobilitÃ Erasmus) come titolo occorre indicare "Solo italiano" per segnalare che gli studenti che seguono il percorso di mobilitÃ conseguiranno solo il normale titolo rilasciato dall'ateneo di origine.

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

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Accordi per mobilità internazionale

Nel file in allegato è descritto il servizio offerto dall'Università di Pisa e dall'Università degli Studi di Firenze in termini di assistenza e accordi per la mobilità per la mobilità internazionale degli studenti.

Descrizione link: Mobilità internazionale degli studenti - Università di Pisa

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

n.	Nazione	Ateneo in convenzione	Codice EACEA	Data convenzione	Titolo
1	Belgio	Haute Ecole Charlemagne He Ch	27824-EPP-1-2014-1-BE-EPPKA3-ECHE	19/04/2019	solo italiano
2	Belgio	Universiteit Gent	27910-EPP-1-2014-1-BE-EPPKA3-ECHE	19/04/2019	solo italiano
3	Francia	Ass Groupe Ecole Superieure Agriculture	28260-EPP-1-2014-1-FR-EPPKA3-ECHE	19/04/2019	solo italiano
4	Francia	Institut Polytechnique Lasalle Beauvais - Esitpa	216598-EPP-1-2014-1-FR-EPPKA3-ECHE	19/04/2019	solo italiano
5	Francia	Institut Superieur Des Sciences Agronomiques, Agroalimentaires, Horticoles Et Du Paysage	253624-EPP-1-2014-1-FR-EPPKA3-ECHE	19/04/2019	solo italiano
6	Francia	Universite De Bordeaux	269860-EPP-1-2015-1-FR-EPPKA3-ECHE	19/04/2019	solo italiano
7	Francia	Universite De Reims Champagne-Ardenne	27436-EPP-1-2014-1-FR-EPPKA3-ECHE	19/04/2019	solo italiano
8	Germania	Eberhard Karls Universitaet Tuebingen	29861-EPP-1-2014-1-DE-EPPKA3-ECHE	19/04/2019	solo italiano
9	Germania	Gottfried Wilhelm Leibniz Universitaet Hannover	28261-EPP-1-2014-1-DE-EPPKA3-ECHE	19/04/2019	solo italiano
10	Germania	Hochschule Geisenheim	265869-EPP-1-2014-1-DE-EPPKA3-ECHE	19/04/2019	solo italiano
11	Grecia	Agricultural University Of Athens	29121-EPP-1-2014-1-GR-EPPKA3-ECHE	19/04/2019	solo italiano
12	Grecia	Panepistimio Thessalias	29090-EPP-1-2014-1-GR-EPPKA3-ECHE	19/04/2019	solo italiano
13	Grecia	Technological Educational Institute Of Crete	29099-EPP-1-2014-1-GR-EPPKA3-ECHE	19/04/2019	solo italiano
14	Lituania	Vilniaus Kolegija	63246-EPP-1-2014-1-LT-EPPKA3-ECHE	19/04/2019	solo italiano
15	Polonia	Szkola Glowna Gospodarstwa Wiejskiego	44518-EPP-1-2014-1-PL-EPPKA3-ECHE	19/04/2019	solo italiano
16	Polonia	Uniwersytet Jagiellonski	46741-EPP-1-2014-1-PL-EPPKA3-ECHE	19/04/2019	solo italiano
17	Polonia	Uniwersytet Jana Kochanowskiego W Kielcach	219943-EPP-1-2014-1-PL-EPPKA3-ECHE	19/04/2019	solo italiano

18	Polonia	Uniwersytet Pedagogiczny Im Komisji Edukacji Narodowej W Krakowie	48148-EPP-1-2014-1-PL-EPPKA3-ECHE	19/04/2019	solo italiano
19	Polonia	Uniwersytet Przyrodniczy We Wroclawiu	43404-EPP-1-2014-1-PL-EPPKA3-ECHE	19/04/2019	solo italiano
20	Portogallo	Instituto Politecnico De Beja	29249-EPP-1-2014-1-PT-EPPKA3-ECHE	19/04/2019	solo italiano
21	Portogallo	Instituto Politécnico De Bragan�sa	29339-EPP-1-2014-1-PT-EPPKA3-ECHE	19/04/2019	solo italiano
22	Portogallo	Universidade De Evora	29151-EPP-1-2014-1-PT-EPPKA3-ECHE	19/04/2019	solo italiano
23	Portogallo	Universidade De Lisboa	269558-EPP-1-2015-1-PT-EPPKA3-ECHE	19/04/2019	solo italiano
24	Portogallo	Universidade De Tras-Os-Montes E Alto Douro	29231-EPP-1-2014-1-PT-EPPKA3-ECHE	19/04/2019	solo italiano
25	Repubblica Ceca	Ceska Zemedelska Univerzita V Praze	43207-EPP-1-2014-1-CZ-EPPKA3-ECHE	19/04/2019	solo italiano
26	Romania	Universitatea Aurel Vlaicu Din Arad	85956-EPP-1-2014-1-RO-EPPKA3-ECHE	19/04/2019	solo italiano
27	Romania	Universitatea Ovidius Din Constanta	76544-EPP-1-2014-1-RO-EPPKA3-ECHE	19/04/2019	solo italiano
28	Slovacchia	Slovenska Polnohospodarska Univerzita V Nitre	49045-EPP-1-2014-1-SK-EPPKA3-ECHE	19/04/2019	solo italiano
29	Spagna	Universidad De Almeria	29569-EPP-1-2014-1-ES-EPPKA3-ECHE	19/04/2019	solo italiano
30	Spagna	Universidad De Cadiz	28564-EPP-1-2014-1-ES-EPPKA3-ECHE	19/04/2019	solo italiano
31	Spagna	Universidad De Cordoba	28689-EPP-1-2014-1-ES-EPPKA3-ECHE	19/04/2019	solo italiano
32	Spagna	Universidad De Huelva	29456-EPP-1-2014-1-ES-EPPKA3-ECHE	19/04/2019	solo italiano
33	Spagna	Universidad De Jaen	29540-EPP-1-2014-1-ES-EPPKA3-ECHE	19/04/2019	solo italiano
34	Spagna	Universidad De Lleida	28595-EPP-1-2014-1-ES-EPPKA3-ECHE	19/04/2019	solo italiano
35	Spagna	Universidad De Valladolid	29619-EPP-1-2014-1-ES-EPPKA3-ECHE	19/04/2019	solo italiano
36	Spagna	Universidad Politecnica De Madrid	29462-EPP-1-2014-1-ES-EPPKA3-ECHE	19/04/2019	solo italiano
37	Spagna	Universitat Politecnica De Valencia	29526-EPP-1-2014-1-ES-EPPKA3-ECHE	19/04/2019	solo italiano
38	Turchia	Ege University	221398-EPP-1-2014-1-TR-EPPKA3-ECHE	19/04/2019	solo italiano
39	Turchia	Mustafa Kemal University	222219-EPP-1-2014-1-TR-EPPKA3-ECHE	19/04/2019	solo italiano

40	Turchia	Suleyman Demirel University	220540-EPP-1-2014-1-TR-EPPKA3-ECHE	19/04/2019	solo italiano
41	Turchia	University Of Usak	249839-EPP-1-2014-1-TR-EPPKA3-ECHE	19/04/2019	solo italiano
42	Ungheria	Debreceni Egyetem	50608-EPP-1-2014-1-HU-EPPKA3-ECHE	19/04/2019	solo italiano
43	Ungheria	Szent Istvan University	49639-EPP-1-2014-1-HU-EPPKA3-ECHE	19/04/2019	solo italiano

▶ QUADRO B5

Accompagnamento al lavoro

Nel file in allegato Ã descritto il servizio di accompagnamento al lavoro offerto dall'UniversitÃ di Pisa e dall'UniversitÃ degli Studi di Firenze. 20/02/2020

Descrizione link: Il servizio Career Service di Ateneo - Universita' di Pisa

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

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Accompagnamento al lavoro

▶ QUADRO B5

Eventuali altre iniziative

▶ QUADRO B6

Opinioni studenti

▶ QUADRO B7

Opinioni dei laureati



▶ QUADRO C1

Dati di ingresso, di percorso e di uscita

▶ QUADRO C2

Efficacia Esterna

▶ QUADRO C3

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



▶ QUADRO D1

Struttura organizzativa e responsabilità a livello di Ateneo

17/01/2020

Descrizione link: Sezione web 'Qualità' e Valutazione'

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

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Organizzazione e responsabilità - Ateneo

▶ QUADRO D2

Organizzazione e responsabilità della AQ a livello del Corso di Studio

17/01/2020

Descrizione link: Sezione web 'Qualità' e Valutazione'

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

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Organizzazione e responsabilità - CdS

▶ QUADRO D3

Programmazione dei lavori e scadenze di attuazione delle iniziative

17/01/2020

Descrizione link: Sezione web 'Qualità' e Valutazione'

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

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Pianificazione del CdS

▶ QUADRO D4

Riesame annuale

17/01/2020

Descrizione link: Sezione web 'Qualità' e Valutazione'

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

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Riesame annuale

▶ QUADRO D5

Progettazione del CdS

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Documento di Progettazione del CdS

▶ QUADRO D6

Eventuali altri documenti ritenuti utili per motivare lâattivazione del Corso di Studio