



Informazioni generali sul Corso di Studi

Università	Università di PISA
Nome del corso in italiano	INNOVAZIONE SOSTENIBILE IN VITICOLTURA ED ENOLOGIA (IdSua:1575480)
Nome del corso in inglese	SUSTAINABLE INNOVATION IN VITICULTURE AND ENOLOGY
Classe	LM-70 - Scienze e tecnologie alimentari
Lingua in cui si tiene il corso	italiano
Eventuale indirizzo internet del corso di laurea	https://www.agr.unipi.it/laurea-magistrale-innovazione-sostenibile-viticultura-enologia/
Tasse	Pdf inserito: visualizza
Modalità di svolgimento	a. Corso di studio convenzionale



Referenti e Strutture

Presidente (o Referente o Coordinatore) del CdS	D'ONOFRIO Claudio
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		PO	1	
2.	LUCCHI	Andrea		PO	1	
3.	MASI	Elisa		PA	1	

4.	MENCARELLI	Fabio	PO	1
5.	ORLANDINI	Simone	PO	1
6.	PARENTI	Alessandro	PA	1
Rappresentanti Studenti			CACOPARDO GLORIA g.cacopardo@studenti.unipi.it CANTINI MATTEO m.cantini9@studenti.unipi.it CUCCO ALESSANDRA a.cucco2@studenti.unipi.it VARDE' ANNA MARIA a.varde@studenti.unipi.it	
Gruppo di gestione AQ			GLORIA CACOPARDO MATTEO CANTINI ALESSANDRA CUCCO CLAUDIO D'ONOFRIO STEFANO FANTI ANDREA LUCCHI ELISA MASI ANNA MARIA VARDE'	
Tutor			Annita TOFFANIN	



Il Corso di Studio in breve

05/05/2021

La LM in Innovazione sostenibile in viticoltura ed enologia un corso di laurea interateneo tra l'Università di Pisa e l'Università degli Studi di Firenze che mira alla formazione di figure professionali capaci di svolgere attività complesse di pianificazione, gestione, controllo e coordinamento nell'ambito dell'intera filiera vitivinicola in un'ottica di sostenibilità e tutela dell'ambiente impiegando consapevolmente rigorosi metodi scientifici e strumenti di lavoro innovativi.

Il corso di laurea magistrale organizzato in 2 anni accademici: il primo anno si svolge presso l'Università di Pisa (I semestre) e L'Università degli Studi 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'Università degli Studi di Firenze) ed uno principalmente dedicato alla viticoltura biologica e agroecologia (svolto presso l'Università di Pisa).

Aspetto qualificante del corso 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 attività 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 è stata effettuata attraverso la consultazione delle organizzazioni rappresentative della produzione, dei servizi e delle professioni del settore vitivinicolo. La consultazione è stata condotta in modo congiunto dall'Università degli Studi di Firenze e dall'Università 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'Università di Pisa in data 03/05/2019) è 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 sostenibilità 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 Università di Pisa e Firenze hanno più 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 ciò 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 più volte hanno espresso la necessità 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

05/05/2021

Il Corso di studio ha intensi rapporti di collaborazione con le imprese del settore vitivinicolo, in particolare quello regionale, anche conseguentemente alle attività nei corsi di Viticoltura ed Enologia di primo livello attivi in entrambi gli Atenei. Tali rapporti si esprimono attraverso la gestione delle convenzioni di tirocinio e delle relazioni tra imprese e tirocinanti, attraverso l'inquadramento dei seminari, che ospitano esperti di alto livello e importanti realtà aziendali del settore, e attraverso collaborazioni nella ricerca.

Oltre alle aziende nell'ambito del settore, il Corso di studio intrattiene rapporti di collaborazione con associazioni di categoria e professionali, enti pubblici, docenti di altri Corsi di studio o Atenei.

Essendo un corso di nuova attivazione (attivato nel anno accademico 2020/21), le varie consultazioni che sono state svolte nell'ambito dell'attività di progettazione del corso di studio hanno fornito recenti chiare indicazioni sul profilo professionale sbocchi occupazionali del laureato magistrale in Innovazione Sostenibile in Viticoltura ed Enologia. Al fine di favorire un'evoluzione dell'offerta formativa in linea con l'evoluzione del settore è in corso di costituzione di un Comitato di Indirizzo, composto da docenti del Corso di studio e da rappresentanti delle parti interessate, che si riunirà almeno una volta nel corso del 2021 per 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.



QUADRO A2.a

Profilo professionale e sbocchi occupazionali e professionali previsti per i laureati

Agronomo specialista in Viticoltura Biologica

funzione in un contesto di lavoro:

Il Laureato in INNOVAZIONE SOSTENIBILE IN VITICOLTURA ED ENOLOGIA è 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 è in possesso delle seguenti competenze tecniche:

- gestione del vigneto per una viticoltura di qualità 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 Università 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 è 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 più razionale della vite ed all'innalzamento della qualità 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 è in possesso delle seguenti competenze tecniche:

- gestione del vigneto per una viticoltura di qualità 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 è 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 qualità 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 è in possesso delle seguenti competenze tecniche:

- tecniche di analisi avanzate per la determinazione della qualità 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 è 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 è 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.



QUADRO A2.b

Il corso prepara alla professione di (codifiche ISTAT)

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)



QUADRO A3.a

Conoscenze richieste per l'accesso

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.



QUADRO A3.b

Modalità di ammissione

05/05/2021

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 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.

QUADRO
 A4.b.1

Conoscenza e comprensione, e Capacità di applicare conoscenza e comprensione: Sintesi

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:

486GG AMBIENTI E VITICOLTURA (cfu 6)

488GG APPROCCI E STRUMENTI INNOVATIVI NEL CONTROLLO DELLE MALATTIE E DEI FITOFAGI DELLA VITE (cfu 6)

489GG GESTIONE DEL VIGNETO IN VITICOLTURA BIOLOGICA (cfu 9)

494GG PROGETTAZIONE DEL VIGNETO, GESTIONE DELLA CHIOMA E QUALITÀ DELLA PRODUZIONE (cfu 6)

496GG PROTEZIONE DELLE PIANTE IN VITICOLTURA SOSTENIBILE E BIOLOGICA (cfu 9)

498GG VITICOLTURA DI PRECISIONE (cfu 9)

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

AMBIENTI E VITICOLTURA [url](#)

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

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

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

PROTEZIONE DELLE PIANTE IN VITICOLTURA SOSTENIBILE E BIOLOGICA [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:

487GG ANALISI AVANZATE COSTITUENTI UVE E VINI E ANALISI NON DISTRUTTIVE (cfu 6)

491GG INNOVAZIONI NELL'IMPIANTISTICA ENOLOGICA (cfu 6)

493GG MICROBIOLOGIA PER L'INNOVAZIONE E LA SOSTENIBILITÀ DELLA VINIFICAZIONE (cfu 6)

495GG PROGETTAZIONE E CONTROLLO DEL PROCESSO DI VINIFICAZIONE (cfu 9)

497GG VINI SPECIALI E DISTILLATI (cfu 6)

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](#)

INNOVAZIONI NELL'IMPIANTISTICA ENOLOGICA [url](#)

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

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

VINI SPECIALI E DISTILLATI [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, 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:

490GG GESTIONE DELL'INNOVAZIONE IN VITICOLTURA ED ENOLOGIA (cfu 6)

939II GESTIONE E ANALISI DEI DATI (cfu 6)

492GG MARKETING E COMUNICAZIONE DIGITALE (cfu 6)

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

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



QUADRO A4.c

Autonomia di giudizio
Abilità comunicative
Capacità di apprendimento

Autonomia di giudizio	<p>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.</p> <p>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.</p>	
Abilità comunicative	<p>Il Laureato magistrale in INNOVAZIONE SOSTENIBILE IN VITICOLTURA ED ENOLOGIA è in grado di:</p> <ul style="list-style-type: none">- 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. <p>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 è svolto il tirocinio.</p>	
Capacità di apprendimento	<p>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.</p> <p>La capacità di apprendere viene sviluppata mediante la preparazione degli esami orali, la redazione di relazioni scritte e dell'elaborato finale.</p> <p>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</p>	

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

05/05/2021

La determinazione del voto di Laurea 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 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, pu conferire un massimo di 11 punti, che derivano da:

- a) fino a 5 punti per il giudizio del relatore e del correlatore sull'elaborato finale e sull'impegno del candidato;
- b) 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)

Link: <https://www.unipi.it/index.php/lauree/corso/11292>

**QUADRO B2.a****Calendario del Corso di Studio e orario delle attività formative**

<https://www.agr.unipi.it/laurea-magistrale-innovazione-sostenibile-viticultura-enologia/>

**QUADRO B2.b****Calendario degli esami di profitto**

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


**QUADRO B2.c****Calendario sessioni della Prova finale**

<https://www.agr.unipi.it/laureati/>

**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	AMBIENTI E VITICOLTURA link	ORLANDINI SIMONE		6	64	

		corso 1						
2.	AGR/15	Anno di corso 1	ANALISI AVANZATE COSTITUENTI UVE E VINI E ANALISI NON DISTRUTTIVE link	CANUTI VALENTINA		6	32	
3.	AGR/15	Anno di corso 1	ANALISI AVANZATE COSTITUENTI UVE E VINI E ANALISI NON DISTRUTTIVE link	MENCARELLI FABIO	PO	6	32	
4.	AGR/11 AGR/12	Anno di corso 1	APPROCCI E STRUMENTI INNOVATIVI NEL CONTROLLO DELLE MALATTIE E DEI FITOFAGI DELLA VITE link	MUGNAI LAURA		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.	ING- INF/05	Anno di corso 1	GESTIONE E ANALISI DEI DATI link	BACCO FELICE MANLIO		6	64	
7.	AGR/09	Anno di corso 1	INNOVAZIONI NELL'IMPIANTISTICA ENOLOGICA link	PARENTI ALESSANDRO		6	64	
8.	AGR/16	Anno di corso 1	MICROBIOLOGIA PER L'INNOVAZIONE E LA SOSTENIBILITÀ DELLA VINIFICAZIONE link	TOFFANIN ANNITA	RU	6	32	
9.	AGR/16	Anno di corso 1	MICROBIOLOGIA PER L'INNOVAZIONE E LA SOSTENIBILITÀ DELLA VINIFICAZIONE link	GRANCHI LISA		6	32	
10.	AGR/03	Anno di corso 1	PROGETTAZIONE DEL VIGNETO, GESTIONE DELLA CHIOMA E QUALITÀ DELLA PRODUZIONE link	MASI ELISA		6	32	
11.	AGR/03	Anno di corso 1	PROGETTAZIONE DEL VIGNETO, GESTIONE DELLA CHIOMA E QUALITÀ DELLA PRODUZIONE link	D'ONOFRIO CLAUDIO	PO	6	32	
12.	AGR/15	Anno di corso 1	VINI SPECIALI E DISTILLATI link	ZINNAI ANGELA	PA	6	64	



QUADRO B4

Aule

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: CdS in Innovazione sostenibile in viticoltura ed enologia - Aule didattiche



QUADRO B4

Laboratori e Aule Informatiche

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: CdS in Innovazione sostenibile in viticoltura ed enologia - Laboratori e aule informatiche



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>



QUADRO B4

Biblioteche

Descrizione link: Biblioteca di Agraria - Universita' di Pisa

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



QUADRO B5

Orientamento in ingresso

04/05/2021

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

Link inserito: <https://orientamento.unipi.it/>

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Orientamento in ingresso



QUADRO B5

Orientamento e tutorato in itinere

Nel file in allegato è descritto il servizio di orientamento in itinere offerto dall'Università di Pisa e dall'Università degli Studi di Firenze. 20/02/2020

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

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

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)

Nel file in allegato è descritto il servizio offerto dall'Università di Pisa e dall'Università 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 - Università di Pisa

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

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.

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: Mobilità internazionale degli studenti

Nel file in allegato e 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

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

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	24/03/2021	solo italiano
2	Belgio	Universiteit Gent	27910-EPP-1-2014-1-BE-EPPKA3-ECHE	24/03/2021	solo italiano
3	Cipro	Technologiko Panepistimio Kyprou	245583-EPP-1-2014-1-CY-EPPKA3-ECHE	24/03/2021	solo italiano
4	Croazia	Visoko Gospodarsko Uciliste U Krizevcima	255228-EPP-1-2014-1-HR-EPPKA3-ECHE	24/03/2021	solo italiano
5	Francia	Ass Groupe Ecole Superieure Agriculture	28260-EPP-1-2014-1-FR-EPPKA3-ECHE	24/03/2021	solo italiano
6	Francia	Institut Polytechnique Lasalle Beauvais - Esitpa	216598-EPP-1-2014-1-FR-EPPKA3-ECHE	24/03/2021	solo italiano
7	Francia	Institut Superieur Des Sciences Agronomiques, Agroalimentaires, Horticoles Et Du Paysage	253624-EPP-1-2014-1-FR-EPPKA3-ECHE	24/03/2021	solo italiano
8	Francia	Universite De Bordeaux	269860-EPP-1-2015-1-FR-EPPKA3-ECHE	24/03/2021	solo italiano
9	Francia	Universite De Reims Champagne-Ardenne	27436-EPP-1-2014-1-FR-EPPKA3-ECHE	24/03/2021	solo italiano
10	Germania	Eberhard Karls Universitaet Tuebingen	29861-EPP-1-2014-1-DE-EPPKA3-ECHE	24/03/2021	solo italiano
11	Germania	Gottfried Wilhelm Leibniz Universitaet Hannover	28261-EPP-1-2014-1-DE-EPPKA3-ECHE	24/03/2021	solo italiano
12	Germania	Hochschule Geisenheim	265869-EPP-1-2014-1-DE-EPPKA3-ECHE	24/03/2021	solo italiano
13	Grecia	Agricultural University Of Athens	29121-EPP-1-2014-1-GR-EPPKA3-ECHE	24/03/2021	solo italiano
14	Grecia	Panepistimio Thessalias	29090-EPP-1-2014-1-GR-EPPKA3-ECHE	24/03/2021	solo italiano

15	Grecia	Technological Educational Institute Of Crete	29099-EPP-1-2014-1-GR-EPPKA3-ECHE	24/03/2021	solo italiano
16	Lituania	Vilniaus Kolegija	63246-EPP-1-2014-1-LT-EPPKA3-ECHE	24/03/2021	solo italiano
17	Polonia	Szkola Glowna Gospodarstwa Wiejskiego	44518-EPP-1-2014-1-PL-EPPKA3-ECHE	24/03/2021	solo italiano
18	Polonia	Uniwersytet Jagiellonski	46741-EPP-1-2014-1-PL-EPPKA3-ECHE	24/03/2021	solo italiano
19	Polonia	Uniwersytet Jana Kochanowskiego W Kielcach	219943-EPP-1-2014-1-PL-EPPKA3-ECHE	24/03/2021	solo italiano
20	Polonia	Uniwersytet Pedagogiczny Im Komisji Edukacji Narodowej W Krakowie	48148-EPP-1-2014-1-PL-EPPKA3-ECHE	24/03/2021	solo italiano
21	Polonia	Uniwersytet Przyrodniczy W Lublinie	69604-EPP-1-2014-1-PL-EPPKA3-ECHE	24/03/2021	solo italiano
22	Polonia	Uniwersytet Przyrodniczy We Wroclawiu	43404-EPP-1-2014-1-PL-EPPKA3-ECHE	24/03/2021	solo italiano
23	Portogallo	Instituto Politecnico De Beja	29249-EPP-1-2014-1-PT-EPPKA3-ECHE	24/03/2021	solo italiano
24	Portogallo	Instituto Politécnico De Bragan�sa	29339-EPP-1-2014-1-PT-EPPKA3-ECHE	24/03/2021	solo italiano
25	Portogallo	Universidade De Evora	29151-EPP-1-2014-1-PT-EPPKA3-ECHE	24/03/2021	solo italiano
26	Portogallo	Universidade De Lisboa	269558-EPP-1-2015-1-PT-EPPKA3-ECHE	24/03/2021	solo italiano
27	Portogallo	Universidade De Tras-Os-Montes E Alto Douro	29231-EPP-1-2014-1-PT-EPPKA3-ECHE	24/03/2021	solo italiano
28	Repubblica Ceca	Ceska Zemedelska Univerzita V Praze	43207-EPP-1-2014-1-CZ-EPPKA3-ECHE	24/03/2021	solo italiano
29	Romania	Universitatea Aurel Vlaicu Din Arad	85956-EPP-1-2014-1-RO-EPPKA3-ECHE	24/03/2021	solo italiano
30	Romania	Universitatea Ovidius Din Constanta	76544-EPP-1-2014-1-RO-EPPKA3-ECHE	24/03/2021	solo italiano
31	Slovacchia	Slovenska Polnohospodarska Univerzita V Nitre	49045-EPP-1-2014-1-SK-EPPKA3-ECHE	24/03/2021	solo italiano
32	Spagna	Universidad De Almeria	29569-EPP-1-2014-1-ES-EPPKA3-ECHE	24/03/2021	solo italiano
33	Spagna	Universidad De Cadiz	28564-EPP-1-2014-1-ES-EPPKA3-ECHE	24/03/2021	solo italiano
34	Spagna	Universidad De Cordoba	28689-EPP-1-2014-1-ES-EPPKA3-ECHE	24/03/2021	solo italiano

35	Spagna	Universidad De Huelva	29456-EPP-1-2014-1-ES-EPPKA3-ECHE	24/03/2021	solo italiano
36	Spagna	Universidad De Jaen	29540-EPP-1-2014-1-ES-EPPKA3-ECHE	24/03/2021	solo italiano
37	Spagna	Universidad De La Rioja	28599-EPP-1-2014-1-ES-EPPKA3-ECHE	24/03/2021	solo italiano
38	Spagna	Universidad De Lleida	28595-EPP-1-2014-1-ES-EPPKA3-ECHE	24/03/2021	solo italiano
39	Spagna	Universidad De Valladolid	29619-EPP-1-2014-1-ES-EPPKA3-ECHE	24/03/2021	solo italiano
40	Spagna	Universidad Politecnica De Madrid	29462-EPP-1-2014-1-ES-EPPKA3-ECHE	24/03/2021	solo italiano
41	Spagna	Universitat Politecnica De Valencia	29526-EPP-1-2014-1-ES-EPPKA3-ECHE	24/03/2021	solo italiano
42	Turchia	Ege University	221398-EPP-1-2014-1-TR-EPPKA3-ECHE	24/03/2021	solo italiano
43	Turchia	Isparta Uygulamalı Bilimler Üniversitesi		24/03/2021	solo italiano
44	Turchia	Mustafa Kemal University	222219-EPP-1-2014-1-TR-EPPKA3-ECHE	24/03/2021	solo italiano
45	Turchia	University Of Usak	249839-EPP-1-2014-1-TR-EPPKA3-ECHE	24/03/2021	solo italiano
46	Ungheria	Debreceni Egyetem	50608-EPP-1-2014-1-HU-EPPKA3-ECHE	24/03/2021	solo italiano
47	Ungheria	Szent Istvan University	49639-EPP-1-2014-1-HU-EPPKA3-ECHE	24/03/2021	solo italiano



QUADRO B5

Accompagnamento al lavoro

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

Descrizione link: Il servizio Career Service di Ateneo - Università di Pisa

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

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Accompagnamento al lavoro



Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Iniziative organizzate dal CdS



I dati relativi alla valutazione sulla qualità dell'attività didattica dei CdS sono stati elaborati dall'Ateneo, e forniti aggregati con stratificazione a dettaglio crescente, dal livello di Dipartimento, a quello di CdS, e infine per abbinamento univoco modulo-docente che lo eroga.

La scala di giudizi utilizzata per la valutazione è la seguente:

1=giudizio totalmente negativo

2 = più no che si

3= più si che no

4 = giudizio totalmente positivo

Nel resoconto si individuano due gruppi di rispondenti, A e B: A costituito dai frequentanti l'a.a. 2020-21 e B dai frequentanti di anni precedenti ma con il docente attuale. Nel periodo di osservazione (novembre 2020 a luglio 2021) sono state fornite 179 risposte dal gruppo A, e, essendo un corso di nuova attivazione (anno accademico di attivazione: 2020-21) non vi sono stati questionari del gruppo B.

Le valutazioni complessive degli insegnamenti del corso sono risultate tutte positive.

Le risposte alle 16 domande rivolte agli studenti, il giudizio è risultato molto positivo (superiore a 3; range 3,1-3,8; media 3,44), ad eccezione della domanda B02 (Il carico di studio dell'insegnamento è proporzionato ai crediti assegnati?) che ha ottenuto un valore di 2,8: è importante considerare che per quest'ultima domanda la scala di valutazione è diversa rispetto a quella delle altre domande in quanto il carico adeguato è individuato dal valore 3, e pertanto, il valore di 2,8 rappresenta un carico di studio adeguato.

In particolare, valori particolarmente positivi (superiori a 3,5) sono stati ottenuti per le seguenti domande:

- B5 Gli orari di svolgimento di lezioni, esercitazioni e altre eventuali attività didattiche sono rispettati? 3,8;
- B5_AF Le aule in cui si sono svolte le lezioni IN PRESENZA sono risultate adeguate? (si vede, si sente, si trova - posto in linea con le norme di distanziamento sociale) 3,7;
- B5_AV Le aule virtuali in cui si sono svolte le lezioni A DISTANZA sono risultate adeguate? (si segue agevolmente, è possibile una buona interazione con il docente) 3,7;
- Le attività didattiche integrative (esercitazioni, tutorati, laboratori, etc.) sono utili all'apprendimento della materia? (3,7);
- B10 Il docente è reperibile per chiarimenti e spiegazioni? 3,7;
- F1 Efficacia delle esercitazioni e delle lezioni fuori sede (ove si applica). 3,6

Il 49% degli studenti che hanno risposto ai questionari hanno espresso una frequenza completa, mentre i restanti hanno parzialmente frequentato principalmente per ragioni di lavoro.

Riguardo ai suggerimenti forniti dagli studenti per il miglioramento della didattica, sono riportate un totale di 237 indicazioni. I suggerimenti con una frequenza superiore al 10% rispetto alle 237 indicazioni fornite sono stati i seguenti: Fornire in anticipo il materiale didattico (19,0%), migliorare la qualità del materiale didattico (15,6%), Migliorare il coordinamento con altri insegnamenti (14,8%), Aumentare il supporto didattico (13,1%), fornire più conoscenze di base (12,2%), inserire prove di esame intermedie (10,1%).

La maggior parte degli insegnamenti valutati (11 su 12) hanno avuto un giudizio complessivo positivo (superiore a 3, con 5 insegnamenti con giudizio superiore a 3,5) ad eccezione di un insegnamento che ottenuto un giudizio complessivo

01/09/2021

insoddisfacente (2,4). In particolare, tale ultimo insegnamento ha ottenuto delle valutazioni particolarmente negative per: B4 Le modalità di esame sono state definite in modo chiaro?; B6 Il docente stimola / motiva l'interesse verso la disciplina?; B7 Il docente espone gli argomenti in modo chiaro?; B8 Le attività didattiche integrative (esercitazioni, tutorati, laboratori, etc.) sono utili all'apprendimento della materia?, B9 L'insegnamento è stato svolto in maniera coerente con quanto dichiarato sul sito Web del corso di studio?; F1 Efficacia delle esercitazioni e delle lezioni fuori sede.

I giudizi per le singole risposte per tutti gli altri insegnamenti sono risultate positive, ad eccezione per un insegnamento relativamente alla domanda F1 Efficacia delle esercitazioni e delle lezioni fuori sede, che ha ottenuto valore 2.

Link inserito: <http://>



QUADRO B7

Opinioni dei laureati

Essendo un corso di nuova attivazione (anno accademico di attivazione: 2020-21) non vi sono le opinioni dei laureandi/laureati

01/09/2021

Link inserito: <http://>



▶ QUADRO C1

Dati di ingresso, di percorso e di uscita

Essendo un corso di nuova attivazione (anno accademico di attivazione: 2020-21) l'unica informazione al momento disponibile è la numerosità e provenienza degli studenti che si sono iscritti per l'anno accademico 2020-21. 01/09/2021

Al bando di concorso per l'ammissione al corso di laurea magistrale Innovazione Sostenibile in Viticoltura ed Enologia per l'anno accademico 2020-21 sono pervenute 40 domande, di cui 38 ammessi alla valutazione in seguito al pagamento della tassa per la valutazione.

Dei 38 candidati valutati, 26 provengono dalla Toscana, 1 dalla Lombardia, 2 dalle Marche, 2 dall'Umbria, 2 dalla Puglia, 1 dalla Calabria, 3 dalla Sicilia, 1 dalla Sardegna.

Relativamente alla laurea di primo livello, 34 derivano dalla laurea in Viticoltura ed Enologia e 4 dalla laurea in Scienze Agraria, delle quali 20 sono state conseguite all'Università di Pisa, 15 all'Università degli Studi di Firenze, 1 all'università di Bologna, 1 all'Università degli Studi di Perugia e 1 all'Università degli Studi della Tuscia.

Dei 27 dei 38 candidati sono stati ritenuti idonei per l'iscrizione al corso di laurea magistrale Innovazione Sostenibile in Viticoltura ed Enologia, dei quali 24 si sono effettivamente iscritti entro la fine di dicembre 2020. Successivamente uno studente ha rinunciato agli studi per motivi di lavoro. Pertanto attualmente risultano iscritti 23 studenti.

Link inserito: <http://>

▶ QUADRO C2

Efficacia Esterna

Essendo un corso di nuova attivazione (anno accademico di attivazione: 2020-21) non sono disponibili le informazioni richieste. 01/09/2021

Link inserito: <http://>

▶ QUADRO C3

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

Essendo un corso di nuova attivazione (anno accademico di attivazione: 2020-21) non sono ancora stati effettuati stage o tirocini e pertanto le informazioni richieste non sono disponibili. 01/09/2021

Link inserito: <http://>



QUADRO D1

Struttura organizzativa e responsabilità a livello di Ateneo

09/09/2021

Descrizione link: Sezione web

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

05/05/2021

Il Gruppo per l'Assicurazione della Qualità del Corso di Studio è formato da:

- Claudio D'Onofrio (Presidente del CdS)
- Andrea Lucchi (Vicepresidente del CdS)
- Elisa Masi (Docente del CdS)
- Gloria Cacopardo (Rappresentante degli studenti)
- Matteo Cantini (Rappresentante degli studenti)
- Alessandra Cucco (Rappresentante degli studenti)
- Anna Maria Varde' (Rappresentante degli studenti)
- Stefano Fanti (Responsabile dell'Unità Didattica del Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Agro-ambientali)

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 della AQ a livello del Corso di Studio



QUADRO D3

Programmazione dei lavori e scadenze di attuazione delle iniziative

09/09/2021

Descrizione link: Sezione web

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

Pdf inserito: [visualizza](#)

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



QUADRO D4

Riesame annuale

09/09/2021

Descrizione link: Sezione web

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

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Riesame annuale e ciclico



QUADRO D5

Progettazione del CdS

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Documento di Progettazione del CdS



QUADRO D6

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

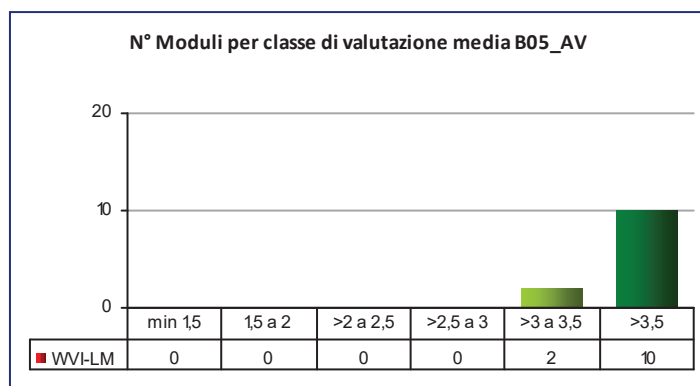
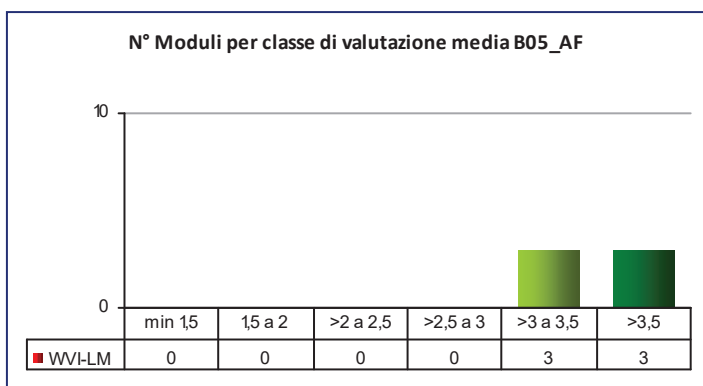
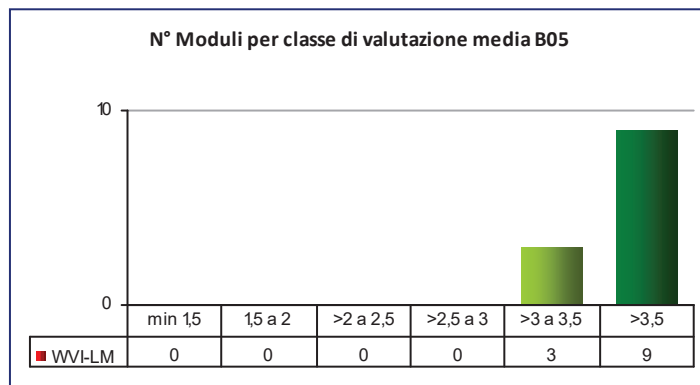
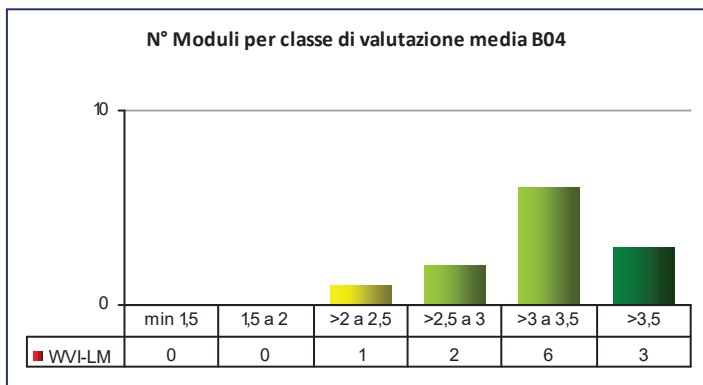
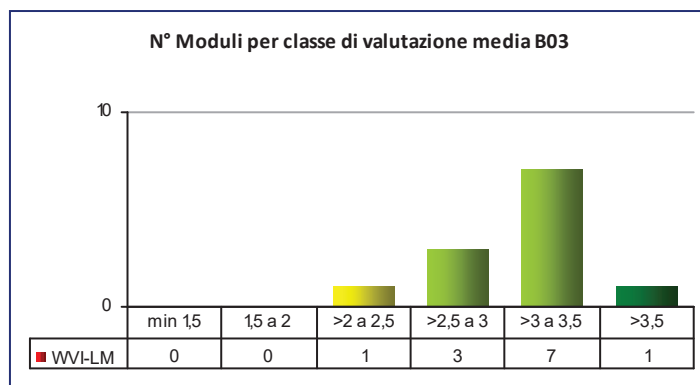
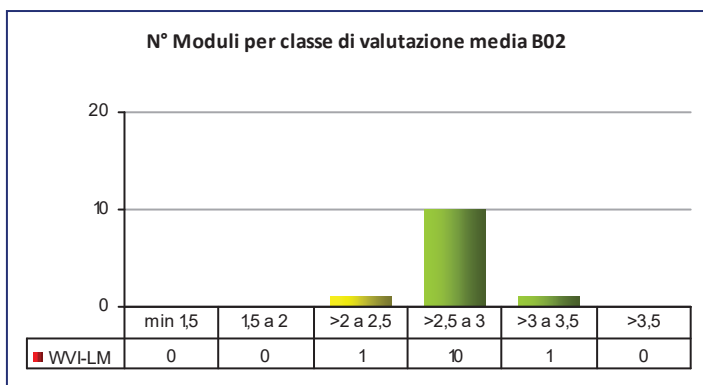
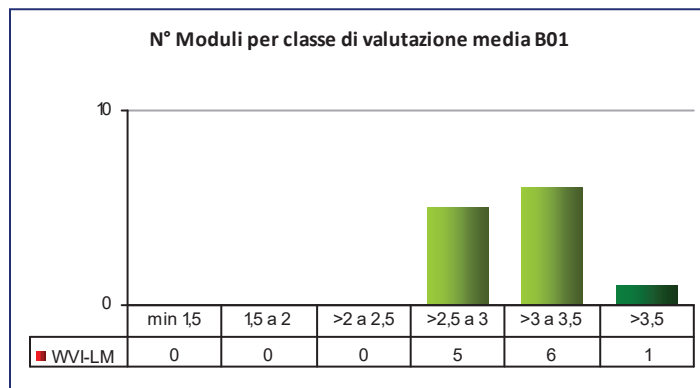
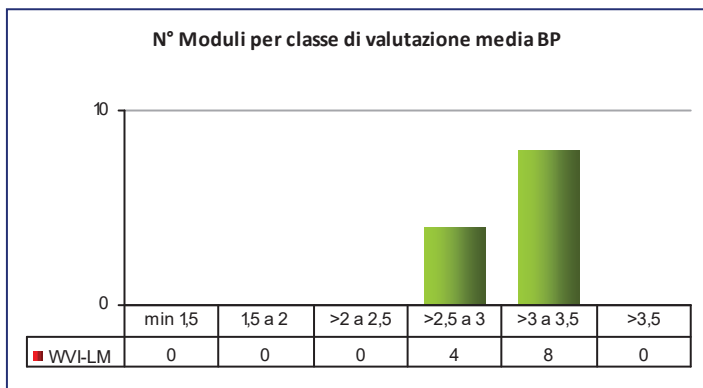
ALLEGATO 1

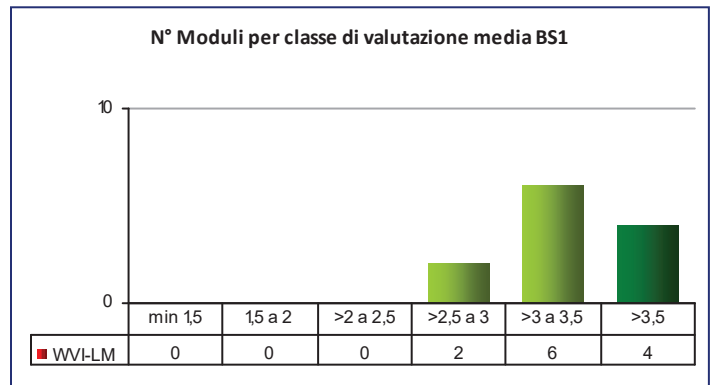
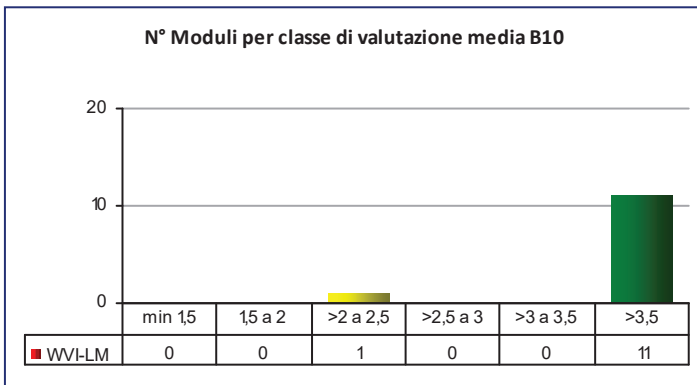
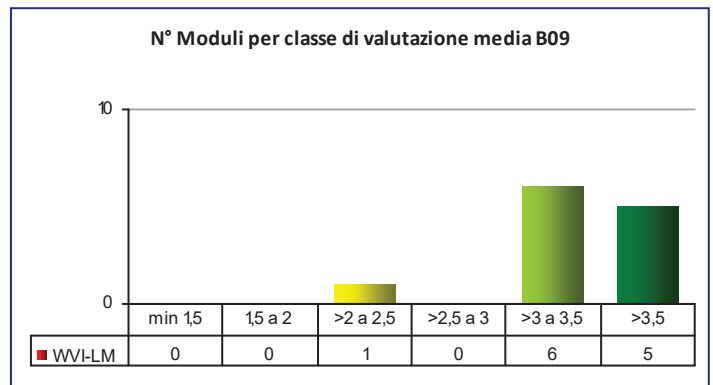
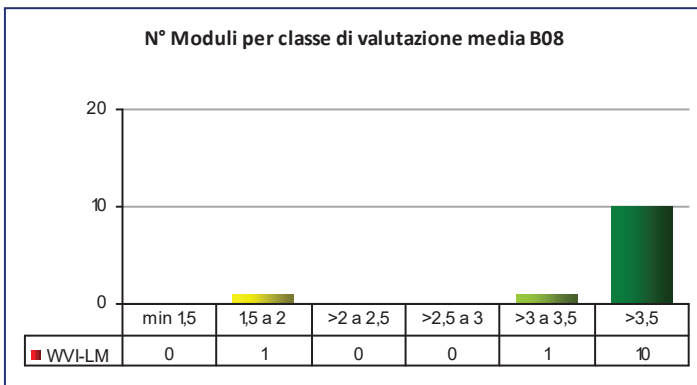
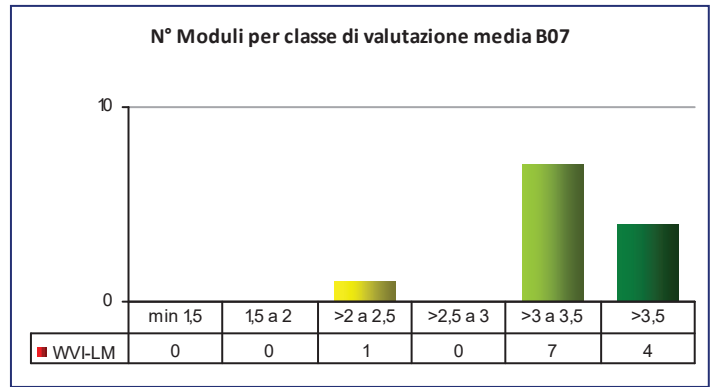
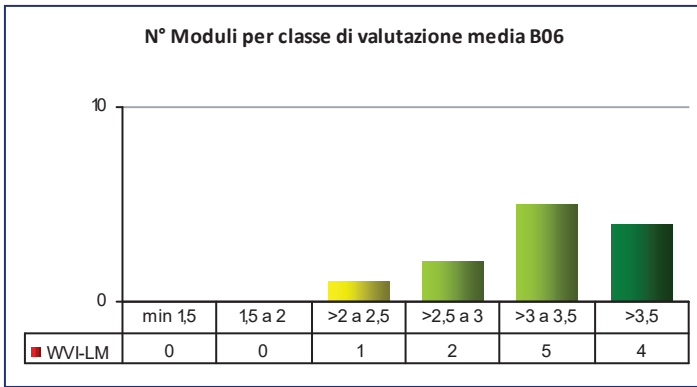
Scienze Agrarie, Alimentari e Agro-ambientali

Questionario studenti sulla didattica a.a. 2020/21
(periodo di osservazione novembre 2020 - luglio 2021; dati relativi ai soli studenti "gruppo A")
Istogrammi per CdS con almeno 5 moduli valutati significativamente (≥ 5 quest.)

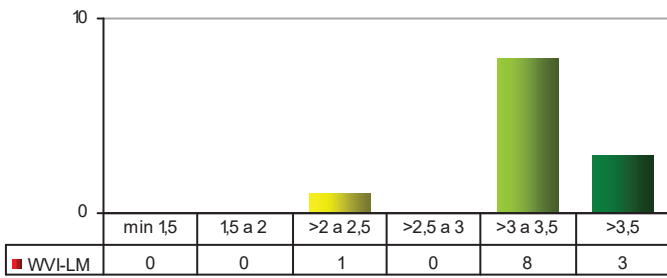
DECODIFICA DOMANDE

BP	La mia presenza alle lezioni è stata: (1 = frequenza minore del 25%; 2 = frequenza minore della metà; 3 = frequenza oltre la metà; 4 = frequenza completa)
B1	Le conoscenze preliminari possedute sono risultate sufficienti per la comprensione degli argomenti del programma d'esame?
B2	Il carico di studio dell'insegnamento è proporzionato ai crediti assegnati? (1 = carico di studio eccessivo; 2 = elevato; 3 = adeguato; 4 = ridotto)
B3	Il materiale didattico (indicato e disponibile) è adeguato per lo studio della materia?
B4	Le modalità di esame sono state definite in modo chiaro?
B5	Gli orari di svolgimento di lezioni, esercitazioni e altre eventuali attività didattiche sono rispettati?
B5_AF	Le aule in cui si sono svolte le lezioni IN PRESENZA sono risultate adeguate? (si vede, si sente, si trova posto in linea con le norme di distanziamento sociale)
B5_AV	Le aule virtuali in cui si sono svolte le lezioni A DISTANZA sono risultate adeguate? (si segue agevolmente, è possibile una buona interazione con il docente)
B6	Il docente stimola / motiva l'interesse verso la disciplina?
B7	Il docente espone gli argomenti in modo chiaro?
B8	Le attività didattiche integrative (esercitazioni, tutorati, laboratori, etc.) sono utili all'apprendimento della materia?
B9	L'insegnamento è stato svolto in maniera coerente con quanto dichiarato sul sito Web del corso di studio?
B10	Il docente è reperibile per chiarimenti e spiegazioni?
F1	Efficacia delle esercitazioni e delle lezioni fuori sede (ove si applica)
F2	non pres.
F3	non pres.
BS1	E' interessato/a agli argomenti trattati nel corso di insegnamento?
BS2	Giudizio complessivo sull'insegnamento.

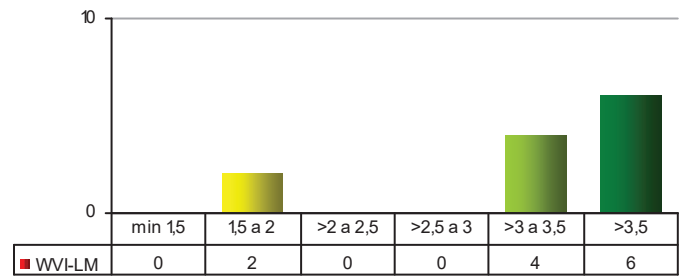




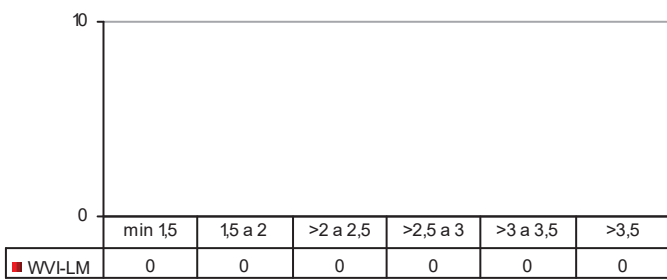
N° Moduli per classe di valutazione media BS2



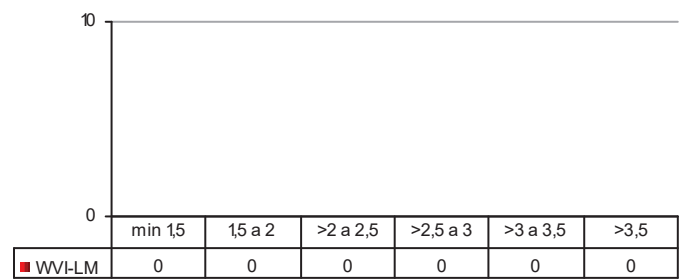
N° Moduli per classe di valutazione media BF1



N° Moduli per classe di valutazione media BF2



N° Moduli per classe di valutazione media BF3



ALLEGATO 2



Università di Pisa Presidio della qualità

Questionario studenti sulla didattica a.a. 2020/21
Primo e secondo semestre
(periodo di osservazione novembre 2020 - luglio 2021)

Dipartimento di:

Scienze Agrarie, Alimentari e Agro-ambientali

Corso di Studio in:

WVI-LM

**INNOVAZIONE SOSTENIBILE IN VITICOLTURA ED
ENOLOGIA**

Elab. a cura Ufficio Programmazione e Valutazione (D.Rasoini)

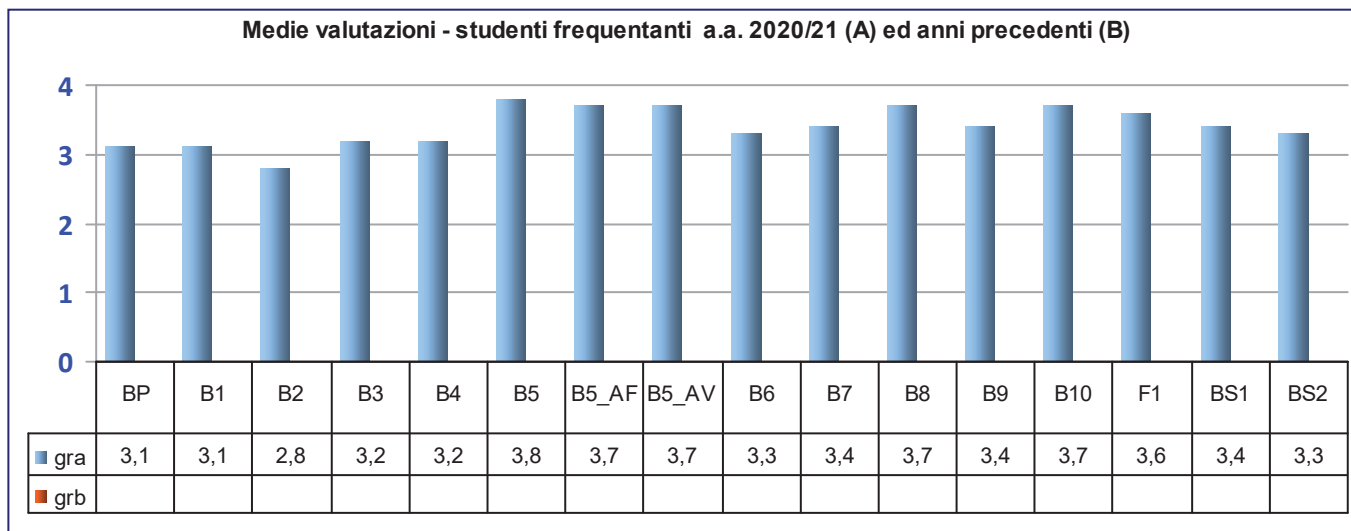
LEGENDA VALUTAZIONI STANDARD sulle affermazioni contenute nei vari item: ==>		n° rispondenti A:		n° r B:	
1=giudizio totalmente negativo		me A	n° risp.	me B	n° risp.
2 = più no che si					
3= più si che no					
4 = giudizio totalmente positivo					
BP	La mia presenza alle lezioni è stata: (1 = frequenza minore del 25%; 2 = frequenza minore della metà; 3 = frequenza oltre la metà; 4 = frequenza completa)	3,1	179		
B1	Le conoscenze preliminari possedute sono risultate sufficienti per la comprensione degli argomenti del programma d'esame?	3,1	179		
B2	Il carico di studio dell'insegnamento è proporzionato ai crediti assegnati? (1 = carico di studio eccessivo; 2 =elevato; 3 = adeguato; 4 = ridotto)	2,8	179		
B3	Il materiale didattico (indicato e disponibile) è adeguato per lo studio della materia?	3,2	179		
B4	Le modalità di esame sono state definite in modo chiaro?	3,2	179		
B5	Gli orari di svolgimento di lezioni, esercitazioni e altre eventuali attività didattiche sono rispettati?	3,8	96		
B5_AF	Le aule in cui si sono svolte le lezioni IN PRESENZA sono risultate adeguate? (si vede, si sente, si trova posto in linea con le norme di distanziamento sociale)	3,7	26		
B5_AV	Le aule virtuali in cui si sono svolte le lezioni A DISTANZA sono risultate adeguate? (si segue agevolmente, è possibile una buona interazione con il docente)	3,7	103		
B6	Il docente stimola / motiva l'interesse verso la disciplina?	3,3	130		
B7	Il docente espone gli argomenti in modo chiaro?	3,4	130		
B8	Le attività didattiche integrative (esercitazioni, tutorati, laboratori, etc.) sono utili all'apprendimento della materia?	3,7	43		
B9	L'insegnamento è stato svolto in maniera coerente con quanto dichiarato sul sito Web del corso di studio?	3,4	130		
B10	Il docente è reperibile per chiarimenti e spiegazioni?	3,7	132		
F1	Efficacia delle esercitazioni e delle lezioni fuori sede (ove si applica).	3,6	66		
F2	non presente		0		
F3	non presente		0		
BS1	E' interessato/a agli argomenti trattati nel corso di insegnamento?	3,4	179		
BS2	Giudizio complessivo sull'insegnamento.	3,3	179		

INFORMAZIONI SULLE SPECIFICHE DI ELABORAZIONE DEI RISULTATI:

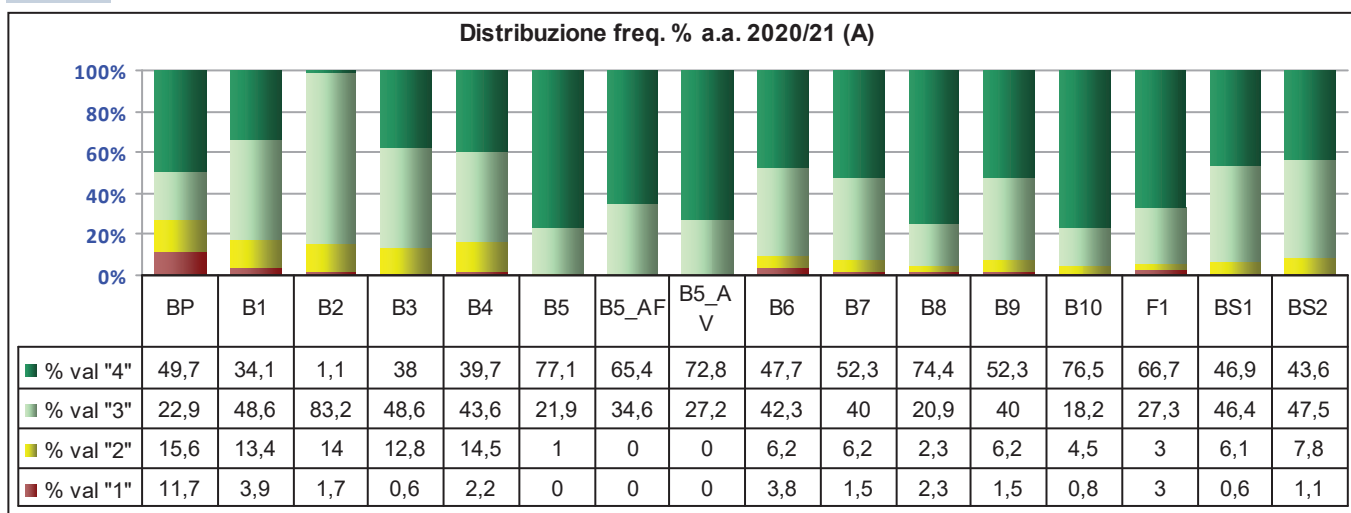
NB: Il report comprende solamente le domande standard di Ateneo, non quelle provenienti dall'iniziativa ANVUR-CRUI relativa alla didattica a distanza. La modalità di erogazione è comunque agevolmente rilevabile dalle domande B5_AF e B5_AV, che fanno riferimento ad aule fisiche e virtuali (DAD).
 Riguardo ai risultati:

- a) sono stratificati su 2 gruppi di rispondenti (gruppi A e B): il primo è relativo agli studenti che hanno dichiarato di aver frequentato il corso nell'a.a. corrente 2020/21, il secondo è composto da coloro che hanno frequentato nel 2019/20 o in a.a. precedenti, ma con lo stesso docente;
- b) oltre al totale dei quest. compilati viene riportato in tabella, accanto alla media delle valutazioni, anche il n° di risposte valide per singola domanda;
- c) sono poi riportati i valori medi delle valutazioni per i moduli che hanno avuto almeno 5 questionari validi;
- d) sono in ultimo riportati i commenti liberi degli studenti

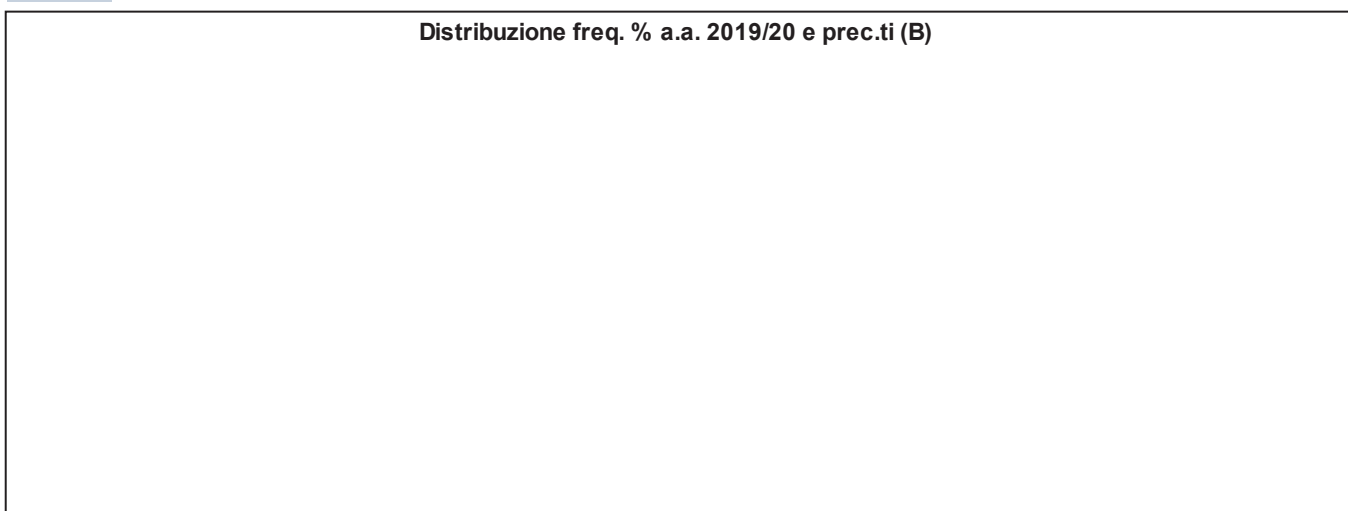
Graf.1



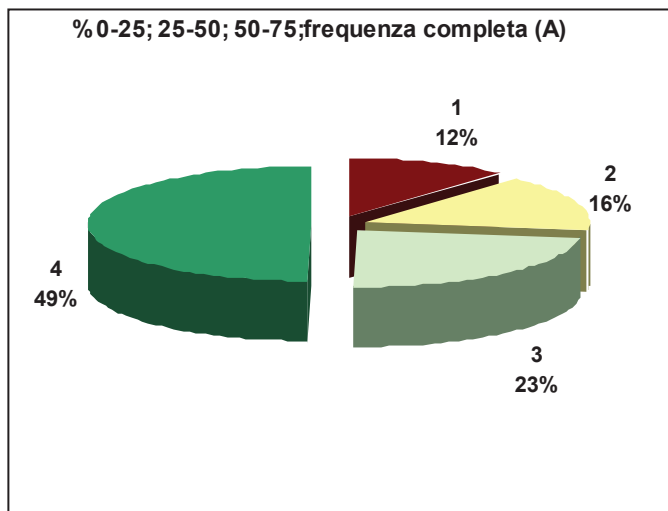
Graf.2



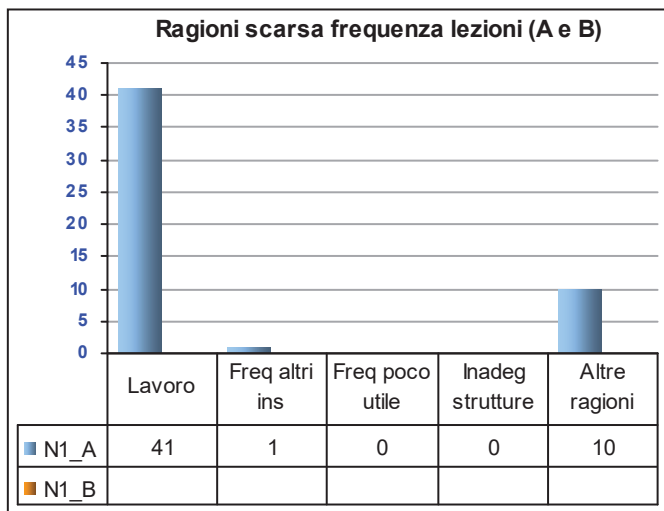
Graf.3



Graf.4



Graf.5



Graf.6

