



## Informazioni generali sul Corso di Studi

<b>Università</b>	Università di PISA
<b>Nome del corso in italiano</b>	VITICOLTURA ED ENOLOGIA ( <i>IdSua:1599669</i> )
<b>Nome del corso in inglese</b>	Viticulture and Enology
<b>Classe</b>	L-26 - Scienze e tecnologie alimentari
<b>Lingua in cui si tiene il corso</b>	italiano
<b>Eventuale indirizzo internet del corso di laurea</b>	<a href="https://www.agr.unipi.it/viticultura-ed-enologia/">https://www.agr.unipi.it/viticultura-ed-enologia/</a>
<b>Tasse</b>	Pdf inserito: <a href="#">visualizza</a>
<b>Modalità di svolgimento</b>	a. Corso di studio convenzionale



## Referenti e Strutture

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

### Docenti di Riferimento

N.	COGNOME	NOME	SETTORE	QUALIFICA	PESO	TIPO SSD
1.	ANDREOZZI	Laura		PA	1	
2.	ARDUINI	Iduna		PA	1	

3.	CARDELLI	Roberto	PA	1
4.	CARUSO	Giovanni	PA	1
5.	LUCCHI	Andrea	PO	1
6.	NALI	Cristina	PO	1
7.	OPERAMOLLA	Alessandra	PA	0,5
8.	PRINARI	Francesca Agnese	PA	1
9.	PUGLIESI	Claudio	PA	1
10.	RAFFAELLI	Michele	PO	1
11.	VENTURI	Francesca	PA	1
12.	VISCIGLIA	Nicola	PO	0,5

<b>Rappresentanti Studenti</b>	COLORU Carlo c.coloru@studenti.unipi.it GIUSTI Gaia g.giusti30@studenti.unipi.it TONINI BIANCA b.tonini3@studenti.unipi.it
<b>Gruppo di gestione AQ</b>	IDUNA ARDUINI GIOVANNI CARUSO CARLO COLORU ANDREA LUCCHI
<b>Tutor</b>	Giovanni Caruso Paolo Sciaccaluga Gianluca Tovani Alessia Salvemini Carla Catalano



Il Corso di Studio in breve

23/05/2023

Obiettivo principale di questo Corso di studio è di fornire allo studente quelle conoscenze e competenze necessarie ad acquisire la professionalità indispensabile per operare con successo nell'odierna realtà vitivinicola. Il comparto vitivinicolo necessita, infatti, di giovani laureati dotati di competenze che coprano l'intera filiera produttiva dalla materia prima, l'uva, per arrivare alla trasformazione, stabilizzazione, conservazione e confezionamento del vino. Questa professionalità implica necessariamente una formazione interdisciplinare che, partendo dai principi biologici e tecnologici connessi alla coltivazione della vite ed alla produzione del vino, arrivi a comprendere il contesto politico, economico e di mercato del vino.



#### QUADRO A1.a

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

04/04/2019

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

Si è chiesto ai consessi l'espressione di un parere circa l'ordinamento didattico del corso in VITICOLTURA ED ENOLOGIA.

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

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



#### QUADRO A1.b

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

13/05/2024

Il Corso di studio ha consolidato un rapporto molto stretto con le imprese del settore vitivinicolo, in particolare quello regionale, anche grazie alla presenza di una rete di ex-allievi con cui il Corso di studio e i docenti mantengono intensi rapporti di collaborazione. Il Comitato di Indirizzo si riunisce almeno una volta l'anno ed è chiamato ad esprimere pareri sull'adeguamento dell'organizzazione e dei contenuti del corso alla domanda di competenze espressa dal mondo del lavoro, della cultura e delle organizzazioni professionali di settore.

Le riunioni del Comitato di Indirizzo, le consultazioni online con i membri del Comitato, e i questionari cartacei ricevuti dalle aziende interessate all'attività di tirocinio, consentono al Corso di studio di ricevere indicazioni sugli sbocchi occupazionali, sull'attualità delle conoscenze e competenze caratterizzanti il progetto formativo e su iniziative didattiche aggiuntive a quelle del Corso di studio.

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

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

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

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

**competenze associate alla funzione:**

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

**sbocchi occupazionali:**

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

- il controllo dei processi di produzione, conservazione e trasformazione delle derrate e dei prodotti alimentari;
- la valutazione della qualità e delle caratteristiche chimiche, fisiche, sensoriali, microbiologiche e nutrizionali dei prodotti finiti, semilavorati e delle materie prime;
- la programmazione ed il controllo degli aspetti igienico-sanitari e di sicurezza dei prodotti alimentari dal campo alla tavola sia in strutture private che pubbliche;

- la preparazione e la somministrazione dei pasti in strutture di ristorazione collettiva, istituzionale e commerciale, ivi comprese quelle eno-gastronomiche;
- la gestione della qualità globale di filiera, anche in riferimento alle problematiche di tracciabilità dei prodotti;
- la didattica, la formazione professionale, il marketing e l'editoria pertinenti alle scienze e tecnologie alimentari;
- la gestione d'impresе di produzione degli alimenti e dei prodotti biologici correlati, compresi i processi di depurazione degli effluenti e di recupero dei sottoprodotti;
- il confezionamento e la logistica distributiva.

Potranno, inoltre, collaborare:

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



QUADRO A2.b

Il corso prepara alla professione di (codifiche ISTAT)

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



QUADRO A3.a

Conoscenze richieste per l'accesso

04/04/2019

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

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

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



27/01/2022

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

In ottemperanza all'art. 6 del D.M. 24 ottobre 2004 n. 270 e del Regolamento Didattico di Ateneo, la verifica dei requisiti curriculari per l'accesso al CdS è effettuata mediante un test di ingresso delle conoscenze, non ostativo ai fini dell'immatricolazione.

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

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

Le informazioni sui test di ingresso (date di svolgimento, modalità di iscrizione, risultati), sui corsi di recupero dell'Obbligo Formativo Aggiuntivo e del test di verifica dell'OFA sono rese pubbliche nel sito del Dipartimento. Le modalità di svolgimento dei test saranno decise dal Consiglio del Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Agro-ambientali (DiSAAA-a) in sede di programmazione didattica e comunicate sul sito del corso di laurea.

Link: <http://>



04/04/2019

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

Questa professionalità implica necessariamente una formazione interdisciplinare che partendo dai principi biologici e tecnologici connessi alla coltivazione della vite ed alla produzione del vino arrivi a comprendere il contesto politico, economico e di mercato del vino.

Il laureato in Viticoltura ed Enologia dovrà, infatti, essere in grado di:

- possedere adeguate conoscenze di base nella matematica, fisica, chimica, biologia e informatica (ECDL), riservando particolare attenzione ai loro possibili aspetti applicativi all'interno dell'intera filiera vitivinicola;
- gestire la risorsa suolo nell'ottica di una migliore destinazione d'uso, produttività e conservazione

- gestire le tecnologie viticole, anche innovative, nel pieno rispetto della tutela dell'ambiente e della sicurezza degli operatori e dei cittadini consumatori;
- utilizzare e valorizzare le tecniche enologiche moderne e tradizionali;
- esercitare un efficace controllo della qualità della materia prima, dei prodotti intermedi e dei vini finiti utilizzando le più avanzate tecniche analitiche di laboratorio;
- curare la sicurezza sul posto di lavoro e dell'igiene di cantina;
- conoscere gli aspetti normativi e legislativi che regolano la produzione e la commercializzazione dei prodotti enologici;
- lavorare in gruppo e di operare con definiti livelli di autonomia;
- riconoscere l'evoluzione del mercato al fine di adeguare la produzione alle richieste del consumatore;
- gestire efficacemente l'informazione e valorizzare i prodotti enologici mediante l'impiego di specifiche iniziative promozionali;
- utilizzare efficacemente una lingua dell'Unione Europea sia in forma scritta che orale, al fine di assicurare lo scambio di informazioni generali e di competenze specifiche;
- recepire ed applicare l'innovazione tecnologica, conoscere il metodo scientifico di indagine e cooperare alla sperimentazione nel settore;
- procedere all'aggiornamento continuo delle proprie conoscenze giacché dispone degli strumenti cognitivi di base;
- può accedere agli studi universitari di livello superiore (lauree magistrali, master di I° livello).

Queste abilità saranno conseguite dallo studente mediante la partecipazione alle lezioni frontali, alle esercitazioni, ai seminari, dallo studio guidato e individuale così come previsto dalle attività formative programmate nel corso di studio. La struttura didattica di questo corso di laurea triennale in Viticoltura ed Enologia è stata sviluppata sulla base sia dell'esperienza maturata negli anni passati gestendo l'omonimo corso di Viticoltura ed Enologia, che delle linee guida proposte dall'Organisation Internationale de la Vigne et du Vin (OIV), e ricalca, quindi, quella di altri corsi similari attivati in Italia e negli altri Paesi della Comunità Europea.

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

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

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

Il comparto vitivinicolo richiede giovani laureati triennali dotati di competenze che coprano l'intera filiera produttiva dalla materia prima, l'uva, per arrivare alla trasformazione, stabilizzazione, conservazione e confezionamento del vino finito. Questo percorso formativo prevede 19 insegnamenti suddivisi in semestri, a cui si aggiungono attività a libera scelta, attività di tirocinio, e stesura dell'elaborato finale.

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

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

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

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

<p><b>Conoscenza e capacità di comprensione</b></p>	<p>I laureati in Viticoltura ed Enologia:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- possiedono un'adeguata conoscenza delle discipline formative di base orientate agli aspetti applicativi.</li> <li>- sono in grado di finalizzare le conoscenze acquisite per la soluzione dei molteplici problemi applicativi nel settore vitivinicolo. In particolare, essi sono in grado di comprendere le relazioni tra le problematiche biologiche, colturali e di allevamento della vite e quelle della produzione enologica, conoscere le interrelazioni tra le esigenze biologiche della vite, le caratteristiche dei mezzi tecnici di produzione e le caratteristiche del prodotto enologico, acquisire la necessaria familiarità con le principali teorie economiche della domanda e dell'offerta; disporre di adeguate competenze per conoscere i contesti aziendali vitivinicoli ed i relativi aspetti economici, gestionali e organizzativi; possedere conoscenze per valutare l'impatto ambientale di piani ed opere propri del settore vitivinicolo; conoscere le responsabilità professionali ed etiche e disporre degli strumenti cognitivi di base per l'aggiornamento continuo delle proprie conoscenze.</li> <li>- conoscono e utilizzano consapevolmente i supporti tecnici e scientifici (software compresi) a un livello che includa anche la conoscenza di alcuni temi d'avanguardia del settore vitivinicolo.</li> </ul> <p>Le conoscenze e le capacità di comprensione sono acquisite attraverso:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>i) la frequenza degli insegnamenti, che prevedono oltre alla formazione teorica visite didattiche, esercitazioni (in aula, vigneto, cantina e laboratorio), lavori individuali o di gruppo;</li> <li>ii) lo svolgimento del tirocinio pratico-applicativo, che è svolto in aziende del settore e prevede una valutazione da parte del tutor aziendale;</li> <li>iii) la frequenza dei seminari di aggiornamento professionale;</li> <li>iv) le attività di 'estensione di laboratorio'</li> </ol> <p>L'accertamento delle conoscenze e della capacità di comprensione avviene, oltre che in occasione degli esami finali (scritti e/o orali), attraverso verifiche in itinere e nel corso delle lezioni frontali, durante le quali gli studenti sono invitati a discutere gli argomenti trattati dal docente esaminando particolari casi-studio.</p>	
<p><b>Capacità di applicare conoscenza e comprensione</b></p>	<p>Il laureato di primo livello in Viticoltura ed Enologia dovrà possedere adeguate conoscenze di base di matematica e statistica, fisica, chimica generale e inorganica, chimica organica, biologia, orientate agli aspetti più applicativi che ne consentano un proficuo utilizzo nell'ambito dell'intera filiera vitivinicola; possedere adeguate conoscenze genetico-molecolari per comprendere le</p>	

potenzialità e le possibilità di utilizzo delle biotecnologie nella caratterizzazione dei vitigni e dei microrganismi di utilizzo enologico; comprendere le esigenze biologiche e ecologiche della vite (corretta gestione del sistema vigneto); comprendere i fenomeni biochimici e fisiologici coinvolti nelle trasformazioni connesse alla maturazione dell'uva; conoscere le tecniche di vinificazione e dei processi correlati (gestione delle cantine e delle apparecchiature enologiche); conoscere le metodiche analitiche impiegate per valutare la materia prima, gli intermedi di processo e i prodotti finiti; comprendere e organizzare le principali conoscenze di viticoltura ed enologia in una visione sinergica e integrata di filiera; conoscere i principi e gli ambiti dell'attività professionale, della normativa e della deontologia; conoscere gli aspetti economici, gestionali e organizzativi aziendali; possedere le capacità in forma scritta e orale in una lingua dell'Unione Europea.

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

## Discipline di base e propedeutiche

### Conoscenza e comprensione

Il laureato in Viticoltura ed Enologia dovrà possedere adeguate conoscenze formative di base nella matematica, statistica, fisica, chimica, biologia, informatica, oltre a conoscenze formative propedeutiche di agronomia, chimica agraria e genetica. Dovrà, inoltre, utilizzare efficacemente una lingua dell'Unione Europea sia in forma scritta che orale, al fine di assicurare lo scambio di informazioni generali e di competenze specifiche.

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

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

### Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Nei programmi degli insegnamenti di base di quest'area sarà data particolare importanza agli aspetti teorici che possono trovare risvolti applicativi all'interno dell'intera filiera vitivinicola.

Le cognizioni acquisite nelle discipline propedeutiche permetteranno di comprendere e gestire le proprietà di un suolo agrario ai fini della produzione viticola, di avere un quadro generale del biochimismo vegetale e dei più importanti processi che regolano lo sviluppo della pianta e del frutto e di conseguire adeguate conoscenze genetico-molecolari per comprendere le potenzialità e le possibilità di utilizzo delle biotecnologie nella caratterizzazione dei vitigni. Lo studente, inoltre, acquisirà le conoscenze necessarie per conoscere ed analizzare le caratteristiche ambientali del sito

di coltivazione ed individuare le scelte agronomiche più idonee per il successo dell'attività viticola.

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

Abilità informatiche 1 CFU  
190GG BIOCHIMICA 6 CFU  
261EE BOTANICA GENERALE E SISTEMATICA 9 CFU  
003GG CHIMICA DEL TERRENO 6 CFU  
011CC CHIMICA GENERALE E INORGANICA 9 CFU  
012CC CHIMICA ORGANICA 6 CFU  
001GG ELEMENTI DI AGRONOMIA 6 CFU  
012BB FISICA 6 CFU  
014ZW LINGUA STRANIERA DELLA UE (LIVELLO B1) 3 CFU  
031AA MATEMATICA E STATISTICA 9 CFU

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

BIOCHIMICA [url](#)

BOTANICA GENERALE E SISTEMATICA [url](#)

CHIMICA DEL TERRENO [url](#)

CHIMICA GENERALE E INORGANICA [url](#)

CHIMICA ORGANICA [url](#)

ELEMENTI DI AGRONOMIA [url](#)

FISICA [url](#)

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

MATEMATICA E STATISTICA [url](#)

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

### Conoscenza e comprensione

L'apprendimento delle discipline che afferiscono a quest'area permetterà l'acquisizione delle conoscenze in merito agli strumenti necessari per la scelta e la gestione delle macchine motrici ed operatrici in base alle necessità operative ed aziendali, oltre al conseguimento delle fondamentali nozioni di tecnica colturale viticola, di sistematica, morfologia, fenologia della vite e riconoscimento dei diversi vitigni, evidenziando l'influenza dei diversi fattori ambientali e delle diverse scelte tecniche sui risultati economici e qualitativi della produzione.

Lo studente conseguirà adeguate conoscenze di base (teoriche e pratiche) utili per il riconoscimento dei principali parassiti animali dannosi alla vite, con particolare riferimento ad artropodi e nematodi ampelofagi. Particolare attenzione sarà rivolta alle moderne tecniche di controllo delle specie fitofaghe, per rendere gli studenti in grado di attuare una proficua ed ecologicamente corretta gestione integrata del vigneto. Infine, lo studente acquisirà le conoscenze teorico-pratiche necessarie per diagnosticare e controllare le più importanti e diffuse ampelopatie e per comprendere l'importanza e i vantaggi dell'impiego di materiale certificato.

Le conoscenze e le capacità di comprensione sono acquisite attraverso la frequenza degli insegnamenti che prevedono, oltre alla formazione teorica, visite didattiche, esercitazioni (in aula, vigneto e laboratorio), lavori individuali o di gruppo, lo svolgimento del tirocinio pratico-applicativo in aziende del settore, la frequenza dei seminari di aggiornamento professionale e le attività di estensione di laboratorio.

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

## Capacità di applicare conoscenza e comprensione

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

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

010GG ENTOMOLOGIA VITICOLA 6 CFU

373GG MECCANICA E MECCANIZZAZIONE IN VITICOLTURA 6 CFU

192GG PATOLOGIA VITICOLA E CERTIFICAZIONE GENETICO-SANITARIA 9 CFU

193GG VITICOLTURA GENERALE E AMPELOGRAFIA 9 CFU

013GG VITICOLTURA SPECIALE 9 CFU

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

ENTOMOLOGIA VITICOLA [url](#)

MECCANICA E MECCANIZZAZIONE IN VITICOLTURA [url](#)

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

VITICOLTURA GENERALE E AMPELOGRAFIA [url](#)

VITICOLTURA SPECIALE [url](#)

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

### Conoscenza e comprensione

Le discipline che afferiscono a quest'area permetteranno al laureato di gestire al meglio le tecniche enologiche, anche innovative, e di esercitare un efficace controllo della qualità della materia prima. Lo studente acquisirà le conoscenze necessarie per valutare il grado di maturità fenolica e tecnologica delle uve, conoscere le principali vie metaboliche coinvolte nelle fermentazioni, valutare il decorso dei processi fermentativi e l'andamento del processo di maturazione del vino, conoscere i principali interventi correttivi da effettuare nel caso di alterazioni del prodotto. Inoltre, lo studente acquisterà conoscenze sulle principali metodologie di analisi sensoriale del vino, sugli strumenti e sulle metodologie per la partecipazione e/o la conduzione di sedute di analisi sensoriale dei vini. Inoltre, sarà in grado di eseguire degustazioni tecniche durante tutto il ciclo produttivo di un vino e di individuare i principali difetti. Allo studente, infine, saranno date le competenze tecniche indispensabili per gestire le complesse operazioni enologiche condotte in cantina.

Le conoscenze e le capacità di comprensione sono acquisite attraverso la frequenza degli insegnamenti che prevedono, oltre alla formazione teorica, visite didattiche, esercitazioni (in aula, cantina e laboratorio), lavori individuali o di gruppo, lo svolgimento del tirocinio pratico-applicativo in aziende del settore, la frequenza dei seminari di aggiornamento professionale e le attività di estensione di laboratorio.

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

### Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Al termine del corso lo studente sarà in grado di gestire il protocollo analitico necessario per la valutazione della qualità delle uve atte alla vinificazione e dei vini, possiederà abilità riguardanti l'accuratezza e precisione nello svolgere attività di raccolta e analisi di dati sperimentali, potrà gestire sedute di analisi sensoriale dei vini e selezionare e addestrare e coordinare un panel di degustatori addestrati. Lo studente acquisirà consapevolezza delle maggiori

problematiche di cantina e sarà in grado di individuare le tecniche operative che esercitano un ruolo predominante in enologia e su cui è necessario intervenire per promuovere la qualità del vino prodotto.

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

374GG ANALISI SENSORIALE DELLE UVE E DEL VINO 6 CFU  
004GG ENOLOGIA I E ANALISI ENOLOGICHE 9 CFU  
009GG ENOLOGIA II, VASI VINARI E ATTREZZATURE ENOLOGICHE 9 CFU  
006GG MICROBIOLOGIA GENERALE ED ENOLOGICA 6 CFU

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

ANALISI SENSORIALE DELLE UVE E DEL VINO [url](#)  
ENOLOGIA I E ANALISI ENOLOGICHE [url](#)  
ENOLOGIA II, VASI VINARI E ATTREZZATURE ENOLOGICHE [url](#)  
MICROBIOLOGIA GENERALE ED ENOLOGICA [url](#)

## **Gestione giuridico-economica dell'azienda vitivinicola e alla commercializzazione e marketing dei suoi prodotti**

### **Conoscenza e comprensione**

Il laureato in Viticoltura ed Enologia dovrà acquisire adeguate competenze inerenti le aziende vitivinicole ed in particolare dovrà conoscere gli aspetti economici, gestionali e organizzativi di queste realtà produttive tramite gli insegnamenti di marketing del vino e di legislazione vitivinicola.

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

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

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

L'apprendimento delle discipline che afferiscono a quest'area permetterà al laureato di conoscere gli aspetti normativi e legislativi inerenti la gestione amministrativa, economica e fiscale dell'azienda vitivinicola; conoscere gli aspetti normativi e legislativi che regolano la produzione e la commercializzazione dei prodotti enologici; analizzare l'evoluzione del mercato al fine di adeguare la produzione alle richieste del consumatore; collaborare alla definizione della strategia aziendale e alla gestione commerciale. Questi obiettivi saranno conseguiti attraverso cicli di lezioni teoriche seguite dallo studio individuale. Inoltre, l'attività formativa sarà integrata da seminari tenuti da eminenti professionisti che operano nel settore vitivinicolo. L'avvenuta acquisizione di queste conoscenze e competenze sarà valutata attraverso prove in itinere durante lo svolgimento del programma dei corsi e durante la prova di accertamento finale che verrà condotta utilizzando modalità diverse (scritto, orale, prova pratica).

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

016ZW AGGIORNAMENTI DI LEGISLAZIONE VITIVINICOLA 3 CFU  
372GG MARKETING DEL VINO 9 CFU

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

[Visualizza Insegnamenti](#)



QUADRO A4.c

Autonomia di giudizio  
Abilità comunicative  
Capacità di apprendimento

**Autonomia di giudizio**

Scopo di questo percorso formativo è fornire al laureato una competenza metodologica e scientifica unificante che favorisca la capacità di acquisire le informazioni necessarie alla comprensione di uno specifico ambito operativo e a sviluppare una visione critica e una vocazione autonoma delle problematiche vitivinicole, non formalizzandosi su particolari tecniche operative ma approfondendo i principi scientifici più generali connessi alla coltivazione della vite e alla produzione enologica.

L'autonomia di giudizio viene sviluppata in particolare tramite le attività di esercitazioni in aula, i seminari attivi tenuti dagli studenti, la preparazione di elaborati nell'ambito degli insegnamenti fondamentali e degli insegnamenti opzionali inseriti nel piano didattico del corso di studio, oltre che in occasione dell'attività di tirocinio e dell'attività concordata con il relatore per la preparazione dell'elaborato finale.

**Abilità comunicative**

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

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

L'acquisizione e la valutazione/verifica del conseguimento delle abilità comunicative verrà effettuata in occasione dello svolgimento del tirocinio e della relazione conclusiva, nonché durante l'esposizione e la discussione dell'elaborato finale. Le abilità comunicative per la lingua straniera sono apprese e verificate nel corso dello specifico insegnamento e per mezzo della relativa prova idoneativa.

**Capacità di apprendimento**

Il laureato dovrà possedere gli strumenti cognitivi indispensabili per l'aggiornamento continuo relativamente al settore viti-enologico, attraverso gli

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

La preparazione dell'elaborato finale sotto la guida del relatore, sarà il momento privilegiato di insegnamento nonché di verifica delle capacità acquisite durante il corso degli studi.

Il laureato avrà sviluppato quelle capacità di apprendimento necessarie per la prosecuzione degli studi nell'ambito dei Master e delle lauree magistrali inerenti l'area culturale di pertinenza attivate presso l'Università di Pisa o altri atenei.



QUADRO A4.d

Descrizione sintetica delle attività affini e integrative

05/05/2022

Per la formazione del laureato in Viticoltura ed Enologia è prevista l'erogazione di insegnamenti caratterizzanti nell'ambito delle materie affini che divengono imprescindibili per il completamento della figura professionale che si vuole formare. A questo fine sono stati inseriti nelle materie affini alcuni insegnamenti che permetteranno al laureato di acquisire adeguate conoscenze a) sulla chimica del terreno, b) sulla meccanizzazione agraria e c) sull'analisi sensoriale delle uve e del vino.

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



QUADRO A5.a

Caratteristiche della prova finale

28/01/2017

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



QUADRO A5.b

Modalità di svolgimento della prova finale

08/07/2020

L'elaborato finale consiste in una descrizione e una discussione critica su un argomento sviluppato a partire

dall'esperienza di tirocinio, da svolgere mediante una presentazione grafica sotto la supervisione di un relatore.

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

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

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

- La base di calcolo del voto finale di laurea è data dalla media delle votazioni riportate nei singoli esami di profitto - escludendo gli esami a scelta libera dello studente - ponderata sulla base dei relativi crediti formativi universitari (media pesata sui CFU). Il 30 e lode viene computato come 31.

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

- 0-5 punti attribuiti dalla Commissione (valore calcolato come media approssimata all'intero più vicino, dei punteggi espressi da ogni singolo commissario) sulla base della qualità dell'elaborato e della sua esposizione.

- 0-5 punti attribuiti dalla Commissione sulla base dei giudizi di tirocinio, degli aggiornamenti legislativi, dell'estensione di laboratorio, delle attività formative svolte all'estero, delle attività a scelta libera.



▶ QUADRO B1

Descrizione del percorso di formazione (Regolamento Didattico del Corso)

Pdf inserito: [visualizza](#)

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

Link: <https://unipi.coursecatalogue.cineca.it/corsi/2024/10423>

▶ QUADRO B2.a

Calendario del Corso di Studio e orario delle attività formative

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

▶ QUADRO B2.b

Calendario degli esami di profitto

<https://esami.unipi.it/esami2/calendariodipcads.php?did=7&cid=18>

▶ QUADRO B2.c

Calendario sessioni della Prova finale

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

▶ QUADRO B3

Docenti titolari di insegnamento

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

N.	Settori	Anno di corso	Insegnamento	Cognome Nome	Ruolo	Crediti	Ore	Docente di riferimento per corso
1.	BIO/03	Anno di	BOTANICA GENERALE E SISTEMATICA <a href="#">link</a>	ARDUINI IDUNA	PA	9	78	

		corso 1						
2.	CHIM/03	Anno di corso 1	CHIMICA GENERALE E INORGANICA <a href="#">link</a>	CECCARINI ALESSIO	PA	9	78	
3.	CHIM/06	Anno di corso 1	CHIMICA ORGANICA <a href="#">link</a>	OPERAMOLLA ALESSANDRA	PA	6	64	
4.	NN	Anno di corso 1	EDITORIA DIGITALE - SAI@UNIFI.IT <a href="#">link</a>			3		
5.	AGR/02	Anno di corso 1	ELEMENTI DI AGRONOMIA <a href="#">link</a>	ANTICHI DANIELE	PA	6	64	
6.	FIS/03	Anno di corso 1	FISICA <a href="#">link</a>			6	30	
7.	FIS/03	Anno di corso 1	FISICA <a href="#">link</a>	ANDREOZZI LAURA	PA	6	34	
8.	NN	Anno di corso 1	LINGUA STRANIERA DELLA UE (LIVELLO B1) <a href="#">link</a>			3		
9.	AGR/01	Anno di corso 1	MARKETING DEL VINO <a href="#">link</a>	VERGAMINI DANIELE	RD	9	60	
10.	AGR/01	Anno di corso 1	MARKETING DEL VINO <a href="#">link</a>	BRUNORI GIANLUCA	PO	9	18	
11.	MAT/05	Anno di corso 1	MATEMATICA E STATISTICA <a href="#">link</a>	PRINARI FRANCESCA AGNESE	PA	9	50	
12.	MAT/05	Anno di corso 1	MATEMATICA E STATISTICA <a href="#">link</a>	VISCIGLIA NICOLA	PO	9	28	

13.	NN	Anno di corso 1	PATENTE ECDL START <a href="#">link</a>	3
14.	NN	Anno di corso 1	TECNICHE E STRUMENTI PER LA COMUNICAZIONE DIGITALE - SAI@UNIFI.IT <a href="#">link</a>	3
15.	NN	Anno di corso 1	TECNICHE E STRUMENTI PER LA GESTIONE E L'ANALISI DEI DATI - SAI@UNIFI.IT <a href="#">link</a>	3
16.	NN	Anno di corso 2	AGGIORNAMENTI DI LEGISLAZIONE VITIVINICOLA <a href="#">link</a>	3
17.	NN	Anno di corso 2	ATTIVITA' SEMINARIALI <a href="#">link</a>	3
18.	AGR/13	Anno di corso 2	BIOCHIMICA <a href="#">link</a>	6
19.	AGR/13	Anno di corso 2	CHIMICA DEL TERRENO <a href="#">link</a>	6
20.	AGR/15	Anno di corso 2	ENOLOGIA I E ANALISI ENOLOGICHE <a href="#">link</a>	9
21.	AGR/07	Anno di corso 2	GENETICA <a href="#">link</a>	6
22.	AGR/16	Anno di corso 2	MICROBIOLOGIA GENERALE ED ENOLOGICA <a href="#">link</a>	6
23.	NN	Anno di corso 2	SCELTA <a href="#">link</a>	15
24.	AGR/03	Anno di	VITICOLTURA GENERALE E AMPELOGRAFIA <a href="#">link</a>	9

		corso 2			
25.	AGR/15	Anno di corso 3	ANALISI SENSORIALE DELLE UVE E DEL VINO <a href="#">link</a>		6
26.	NN	Anno di corso 3	ATTIVITA' SEMINARIALI <a href="#">link</a>		3
27.	AGR/15	Anno di corso 3	ENOLOGIA II, VASI VINARI E ATTREZZATURE ENOLOGICHE <a href="#">link</a>		9
28.	AGR/11	Anno di corso 3	ENTOMOLOGIA VITICOLA <a href="#">link</a>		6
29.	AGR/09	Anno di corso 3	MECCANICA E MECCANIZZAZIONE IN VITICOLTURA <a href="#">link</a>		6
30.	AGR/12	Anno di corso 3	PATOLOGIA VITICOLA E CERTIFICAZIONE GENETICO- SANITARIA <a href="#">link</a>		9
31.	PROFIN_S	Anno di corso 3	PROVA FINALE <a href="#">link</a>		3
32.	NN	Anno di corso 3	SCELTA <a href="#">link</a>		15
33.	NN	Anno di corso 3	TIROCINIO <a href="#">link</a>		6
34.	AGR/03	Anno di corso 3	VITICOLTURA SPECIALE <a href="#">link</a>		9

▶ QUADRO B4 | Aule

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

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

Pdf inserito: [visualizza](#)

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

▶ QUADRO B4 | Laboratori e Aule Informatiche

Pdf inserito: [visualizza](#)

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

▶ QUADRO B4 | Sale Studio

Descrizione link: Sale Studio

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

▶ QUADRO B4 | Biblioteche

Descrizione link: Biblioteca di Agraria

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

▶ 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

04/04/2019

Descrizione link: Sito web di ateneo sull'Orientamento

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

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Orientamento e tutorato in itinere

15/06/2020

Descrizione link: Sito web di ateneo sui Tirocini

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

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Assistenza per periodi di formazione all'esterno

***i***

*In questo campo devono essere inserite tutte le convenzioni per la mobilità internazionale degli studenti attivate con Atenei stranieri, con l'eccezione delle convenzioni che regolamentano la struttura di corsi interateneo; queste ultime devono invece essere inserite nel campo apposito "Corsi interateneo".*

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

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Mobilità internazionale degli studenti

Descrizione link: 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	B LIEGE43	29/04/2024	solo italiano
2	Belgio	Universiteit Gent	B GENT01	29/04/2024	solo italiano
3	Cipro	Technologiko Panepistimio Kyprou	CY LIMASSO02	29/04/2024	solo italiano
4	Croazia	Visoko Gospodarsko Uciliste U Krizevcima	HR KRIZEVC01	29/04/2024	solo italiano
5	Francia	Ass Groupe Ecole Superieure Agriculture	F ANGERS08	29/04/2024	solo italiano
6	Francia	Association D'Enseignement Agricole De Purpan - Ei Purpan	F TOULOUS15	29/04/2024	solo italiano
7	Francia	Institut Polytechnique Lasalle Beauvais - Esitpa	F BEAUVAI02	29/04/2024	solo italiano
8	Francia	Universite De Reims Champagne-Ardenne	F REIMS01	29/04/2024	solo italiano
9	Germania	Eberhard Karls Universitaet Tuebingen	D TUBINGE01	29/04/2024	solo italiano
10	Germania	Gottfried Wilhelm Leibniz Universitaet Hannover	D HANNOVE01	29/04/2024	solo italiano
11	Germania	Hochschule Geisenheim	D WIESBAD04	29/04/2024	solo italiano
12	Grecia	Agricultural University Of Athens	G ATHINE03	29/04/2024	solo italiano
13	Grecia	Panepistimio Thessalias	G VOLOS01	29/04/2024	solo italiano
14	Grecia	Technological Educational Institute Of Crete	G KRITIS04	29/04/2024	solo italiano
15	Lituania	Aleksandro Stulginskio Universitetas	LT KAUNAS05	29/04/2024	solo italiano
16	Lituania	Vilniaus Kolegija	LT VILNIUS10	29/04/2024	solo italiano
17	Polonia	Panstwowa Wyzsza Szkola Zawodowa Im. Jana Grodka W Sanoku	PL SANOK01	29/04/2024	solo italiano
18	Polonia	Szkola Glowna Gospodarstwa Wiejskiego	PL WARSZAW05	29/04/2024	solo italiano

19	Polonia	Uniwersytet Jagiellonski	PL KRAKOW01	29/04/2024	solo italiano
20	Polonia	Uniwersytet Jana Kochanowskiego W Kielcach	PL KIELCE02	29/04/2024	solo italiano
21	Polonia	Uniwersytet Pedagogiczny Im Komisji Edukacji Narodowej W Krakowie	PL KRAKOW05	29/04/2024	solo italiano
22	Polonia	Uniwersytet Przyrodniczy W Lublinie	PL LUBLIN04	29/04/2024	solo italiano
23	Polonia	Uniwersytet Przyrodniczy We Wroclawiu	PL WROCLAW04	29/04/2024	solo italiano
24	Portogallo	Instituto Politecnico De Beja	P BEJA01	29/04/2024	solo italiano
25	Portogallo	Instituto Polit�cnico De Bragan�sa	P BRAGANC01	29/04/2024	solo italiano
26	Portogallo	Universidade De Evora	P EVORA01	29/04/2024	solo italiano
27	Portogallo	Universidade De Lisboa	P LISBOA109	29/04/2024	solo italiano
28	Portogallo	Universidade De Tras-Os-Montes E Alto Douro	P VILA-RE01	29/04/2024	solo italiano
29	Repubblica Ceca	Ceska Zemedelska Univerzita V Praze	CZ PRAHA02	29/04/2024	solo italiano
30	Romania	Universitatea Aurel Vlaicu Din Arad	RO ARAD01	29/04/2024	solo italiano
31	Romania	Universitatea Ovidius Din Constanta	RO CONSTAN02	29/04/2024	solo italiano
32	Slovacchia	Slovenska Polnohospodarska Univerzita V Nitre	SK NITRA02	29/04/2024	solo italiano
33	Spagna	Universidad De Almeria	E ALMERIA01	29/04/2024	solo italiano
34	Spagna	Universidad De Cadiz	E CADIZ01	29/04/2024	solo italiano
35	Spagna	Universidad De Cordoba	E CORDOBA01	29/04/2024	solo italiano
36	Spagna	Universidad De Huelva	E HUELVA01	29/04/2024	solo italiano
37	Spagna	Universidad De Jaen	E JAEN01	29/04/2024	solo italiano
38	Spagna	Universidad De La Rioja	E LOGRONO01	29/04/2024	solo italiano

39	Spagna	Universidad De Leon	E LEON01	29/04/2024	solo italiano
40	Spagna	Universidad De Lleida	E LLEIDA01	29/04/2024	solo italiano
41	Spagna	Universidad De Valladolid	E VALLADO01	29/04/2024	solo italiano
42	Spagna	Universidad Politecnica De Madrid	E MADRID05	29/04/2024	solo italiano
43	Spagna	Universitat Politecnica De Valencia	E VALENCI02	29/04/2024	solo italiano
44	Turchia	Ege University	TR IZMIR02	29/04/2024	solo italiano
45	Turchia	ISPARTA UNIVERSITY OF APPLIED SCIENCES		29/04/2024	solo italiano
46	Turchia	Mustafa Kemal University	TR HATAY01	29/04/2024	solo italiano
47	Turchia	University Of Usak	TR USAK01	29/04/2024	solo italiano
48	Ungheria	Debreceni Egyetem	HU DEBRECE01	29/04/2024	solo italiano
49	Ungheria	Szent Istvan University	HU GODOLLO01	29/04/2024	solo italiano



QUADRO B5

Accompagnamento al lavoro

15/06/2020

Descrizione link: Il servizio di Career Service

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

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Accompagnamento al lavoro



QUADRO B5

Eventuali altre iniziative

13/05/2024

**Orientamento in ingresso e in itinere**

Le azioni di orientamento in ingresso sono volte a favorire una scelta del CdS informata e consapevole e, pertanto, sono

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

### **Introduzione e accompagnamento al mondo del lavoro**

Attraverso il tirocinio, gli studenti hanno la possibilità di entrare in contatto con il mondo del lavoro e non di rado il primo contratto è proprio nell'azienda in cui lo studente ha fatto il tirocinio. La Commissione Tirocinio e i tutor dei tirocinanti svolgono un'azione di introduzione al mondo del lavoro orientando gli studenti verso le diverse aziende in base alle competenze acquisite e agli eventuali interessi. I docenti relatori della prova finale talvolta accompagnano gli studenti verso il mondo del lavoro fungendo da interfaccia tra l'azienda e lo studente stesso. Inoltre, le segnalazioni di posti vacanti che pervengono ai docenti del Corso di Studio (e in particolare al Presidente) sono trasmesse agli studenti tramite i docenti o attraverso la pagina Facebook del Corso di Studio (<https://www.facebook.com/viticultura.enologia.pisa>). Infine, il DiSAAA-a riporta sul sito web una sezione dedicata ai laureati (<http://www.agr.unipi.it/laureati-2/>) dove vengono riportate importanti informazioni nonché opportunità di lavoro.

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

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

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

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

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

Le opportunità che via via si presentano per periodi di studio o tirocinio all'estero sono riportate nella pagina principale del sito web del Corso di Studio (<https://www.agr.unipi.it/opportunita-per-periodi-di-studio-o-tirocinio-allestero/>).

Il CdS aderisce al progetto Polo Penitenziario dell'Università di Pisa supportando lo studio ed il completamento del percorso formativo per gli studenti sottoposti a regime carcerario.

Il CdS aderisce al progetto SISSA3EFG, che costituisce la prosecuzione e l'ampliamento del precedente progetto POT-10\_SISSA. Il progetto prevede azioni di orientamento e tutoraggio in itinere degli studenti del corso di studio come riportato in dettaglio.

<https://www.agr.unipi.it/piani-di-orientamento-e-tutorato/>

Progetto POT SISSA3EFG

<https://www.agr.unipi.it/tirocinio-viticultura-ed-enologia/>

Pagina tirocinio CdS Viticoltura ed Enologia

<https://www.agr.unipi.it/futuri-studenti/>

Pagina del DiSAAA-a dedicata ai Futuri studenti

<https://www.agr.unipi.it/wp-content/uploads/2023/12/Tutoraggio-per-DSA.pdf>

Pagina del servizio del CdS per il tutoraggio a studenti DSA

<https://www.agr.unipi.it/contatti-contacts-2/>

Pagina International Relation Office del DiSAAA-a

<https://www.agr.unipi.it/news-di-viticultura-ed-enologia/>

Sito web del CdS relativo alla divulgazione e informazione

<http://www.agr.unipi.it/laureati-2/>

Pagina del sito del DiSAAA-a dedicata ai laureati



QUADRO B6

Opinioni studenti

09/09/2024

I risultati dell'opinione espressa dagli studenti sulla qualità della didattica a.a. 2023-24 si basano su un totale di 594 questionari relativi a studenti che hanno dichiarato di aver frequentato gli insegnamenti valutati nell'a.a. 2023-24 (questionari gruppo A).

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

BP. Presenza alle lezioni 3,2 (gli studenti hanno frequentato oltre la metà delle lezioni)

B1. Possesso di conoscenze preliminari adeguate 2,9

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

B3. Utilità del materiale didattico 3,2

B4. Definizione delle modalità di esame 3,4

B5. Rispetto degli orari 3,5

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

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

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

B8. Utilità delle attività didattiche integrative 3,4

B9. Coerenza tra programma ufficiale e svolto 3,4

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

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

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

BS1. Interesse verso gli argomenti dei corsi di insegnamento 3,4

BS2. Giudizio complessivo sugli insegnamenti 3,3

Tra i suggerimenti espressi dagli studenti per il miglioramento della didattica, l'alleggerimento del carico didattico, a parità del miglioramento della qualità del materiale didattico, è stato proposto dal 23% degli studenti frequentanti. A seguire, l'erogazione di maggiori conoscenze di base è stata suggerita dal 18% degli studenti.

Per quanto riguarda i giudizi degli studenti sui singoli insegnamenti, sono di seguito riportati i valori relativi alla domanda BS2 (giudizio complessivo sull'insegnamento):

Aggiornamenti di legislazione vitivinicola 3,5

Analisi sensoriale delle uve e del vino 3,7

Biochimica 3,5

Botanica generale e sistematica 3,1

Chimica del terreno 3,4  
Chimica generale e inorganica 3,1  
Chimica organica 3,0  
Elementi di agronomia 3,3  
Enologia I e analisi enologiche 2,9  
Enologia II, vasi vinari e attrezzature enologiche 3,4  
Entomologia viticola 3,4  
Fisica 1,9  
Genetica 3,3  
Meccanica agraria 3,5  
Marketing del vino 3,5  
Matematica e statistica 3,0  
Microbiologia generale ed enologica 3,3  
Patologia viticola e certificazione genetico-sanitaria 3,5  
Viticoltura generale e ampelografia 3,7  
Viticoltura speciale 3,5

I risultati riguardanti l'opinione degli studenti sull'organizzazione/servizi offerti dal CdS si basano su un totale di 122 questionari relative a studenti che hanno dichiarato di avere utilizzato nel corso dell'a.a. 2022-23 più strutture (aule lezioni, laboratori, biblioteche, sale studio). Il periodo di osservazione va da maggio a luglio 2023. La scala di giudizio è compresa tra 1 e 4 (1=giudizio totalmente negativo; 2= più no che sì; 3=più sì che no; 4=giudizio totalmente positivo).

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

S1. Sostenibilità del carico di studi 3,0  
S2. Organizzazione complessiva degli insegnamenti (orario, esami) 3,2  
S3. Adeguatezza orario delle lezioni 3,2  
S4. Adeguatezza aule per lezioni 3,1  
S5. Accessibilità e adeguatezza aule studio 3,0  
S6. Accessibilità e adeguatezza biblioteche 3,2  
S7. Adeguatezza dei laboratori alla didattica 3,0  
S8. Efficacia servizio informazione/orientamento 3,0  
S9. Adeguatezza servizio unità didattica 3,0  
S10. Utilità ed efficacia attività di tutorato dei docenti/tutors 3,0  
S11. Reperibilità e completezza informazioni sito web 3,0  
SF1. Facilità nel reperire le informazioni all'interno del sito del Dipartimento? 2,3  
SF2. Utilità ed efficacia delle attività di tutorato 3,1  
SF3. Utilità di eventuali registrazioni delle lezioni per il superamento degli esami 3,5  
S12. Giudizio complessivo sulla organizzazione 2,9  
S13. Utilità del questionario per migliorare l'organizzazione della didattica 3,0

Link inserito: <http://>



QUADRO B7

Opinioni dei laureati

09/09/2024

I risultati della rilevazione dell'opinione dei laureati che hanno conseguito il titolo nell'anno solare 2023 (report elaborati dal Consorzio Interuniversitario AlmaLaurea) si basano sui dati forniti da 40 laureati su un totale di 44. Dei laureati, il 66% era di genere maschile. Tra i laureati l'11% era costituito da cittadini stranieri. L'età media dei laureati era di 27,3 anni, anche se la fascia più rappresentata era quella tra 23-24 anni (36%). Il 68% dei laureati aveva la residenza nella stessa provincia della sede degli studi o in un'altra provincia della regione Toscana.

La maggior parte dei laureati aveva un diploma di liceo scientifico (30% del totale) o di istituto tecnico tecnologico (30%)

con una votazione media di diploma pari a 77/100. Il 9% degli studenti erano in possesso di un titolo estero.

Il 73% degli studenti intervistati non aveva nessuna precedente esperienza universitaria. Il punteggio medio degli esami è stato 25,3, mentre il voto di laurea medio è risultato pari a 102,7. Per quanto riguarda la regolarità negli studi, si sono laureati il 25% degli studenti, mentre il 36% degli studenti hanno terminato gli studi un anno fuori corso. Il 9% degli studenti si sono laureati al 2° anno fuori corso. La durata media degli studi è stata di 4,9 anni con un ritardo alla laurea di 1,9 anni (indice di ritardo - (rapporto fra ritardo e durata normale del corso - pari a 0,64).

I risultati hanno evidenziato che il 53% degli intervistati ha frequentato regolarmente più del 75% degli insegnamenti previsti e il 35% meno della metà. Il 25% dei laureati ha usufruito del servizio di borse di studio. Il 2,5% dei laureati hanno svolto periodi di studio all'estero durante il corso di studio per sostenere esami convalidati. L'attività di tirocinio curricolare organizzata dal CdS e svolta al di fuori dell'Università (in azienda) è stata svolta dalla totalità dei laureati. I mesi impiegati dai laureati per la prova finale sono stati in media pari a 1,7.

Il 72,5% degli intervistati ha dichiarato di aver avuto esperienze di lavoro durante gli studi universitari, di questi il 38% hanno dichiarato di avere svolto un lavoro coerente con gli studi. Le esperienze di lavoro comprendevano soprattutto lavori occasionali, saltuari o stagionali (35%) e a tempo parziale (20%).

In riferimento al giudizio sull'esperienza universitaria, il 43% degli intervistati si è detto decisamente soddisfatto del CdS e il 53% soddisfatto. La maggior parte degli studenti era decisamente soddisfatta o soddisfatta dei rapporti con i docenti (95%) o gli altri studenti (98%).

L'indagine ha evidenziato che il 75% dei laureati ritiene sempre o spesso adeguate le aule in cui ha seguito le lezioni, mentre più della metà di quelli che hanno utilizzato le postazioni informatiche (73%) ritiene che esse siano in numero inadeguato. Il giudizio sulla fruizione dei servizi di biblioteca come supporto allo studio (accesso al prestito e alla consultazione, orari di apertura, etc.) ha evidenziato che tutti i laureati che hanno utilizzato il servizio (78%) hanno espresso una valutazione abbastanza o decisamente positiva. Le attrezzature per le altre attività didattiche (laboratori e attività pratiche) sono state giudicate sempre o spesso adeguate dal 74% dei laureati che le hanno utilizzate (95%). Gli spazi dedicati allo studio individuale sono stati giudicati dal 71% dei laureati che li hanno frequentati (70%) come adeguati. I servizi di orientamento allo studio post-laurea sono stati usufruiti dal 55% degli intervistati, le iniziative formative di orientamento al lavoro dal 45%, i servizi di sostegno alla ricerca di lavoro dal 38%, i servizi job placement dal 45% e i servizi delle segreterie studenti dall' 83%. I servizi di orientamento allo studio post-laurea, le iniziative formative di orientamento al lavoro, i servizi di sostegno alla ricerca di lavoro, i servizi delle segreterie studenti e i servizi job placement sono stati ritenuti soddisfacenti o decisamente soddisfacenti dal 77%, 67%, 67%, e 72 degli studenti.

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

I laureati che si iscriverebbero nuovamente allo stesso CdS in Viticoltura ed Enologia dell'Ateneo sono risultati pari al 75%. Il 43 e 35% dei laureati aveva una conoscenza delle lingue straniere "almeno B2" di inglese scritto e parlato, rispettivamente. Il livello di conoscenza "almeno buona" degli strumenti informatici variava dal 63% per la navigazione in Internet e comunicazione in rete al 55% per word processor. La capacità per predisposizione di fogli elettronici e degli strumenti per l'elaborazione delle presentazioni si attestavano intorno al 33% e 43%, rispettivamente.

Il 53% dei laureati intervistati intendeva proseguire gli studi. La laurea magistrale biennale appartenente alla classe LM-70 è stata scelta dal 38% degli studenti. Il 93% dei laureati che intendevano iscriversi ad un corso di laurea magistrale biennale hanno motivato la decisione con il completamento/arricchimento della propria formazione. Gli studenti che hanno deciso di proseguire gli studi magistrali nello stesso Ateneo della laurea di primo livello erano il 60%.

Tra gli aspetti ritenuti rilevanti nella ricerca del lavoro le percentuali più elevate sono state registrate dall'acquisizione di professionalità (83%) e dalla possibilità di carriera (65%). Il 53% dei laureati era interessato a lavorare nel settore privato (compreso l'avvio di un'attività autonoma/in conto proprio), mentre la restante percentuale ha indicato il settore pubblico. La maggior parte degli intervistati (73%) si è detta disponibile a lavorare a tempo pieno con un contratto a tutele crescenti (65%), mentre il 28% sarebbe disponibile a lavorare part-time. Il telelavoro ha raccolto un parere positivo nel 25% delle risposte. Gli intervistati che si sono dichiarati disponibili a lavorare in uno stato europeo o extraeuropeo erano pari rispettivamente al 58 e al 53%, quelli disponibili a lavorare nella regione degli studi il 68%. La disponibilità a eseguire trasferte di lavoro anche frequenti senza cambio di residenza ha raccolto un 55% di risposte positive.

Link inserito: <http://>



## ▶ QUADRO C1

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

Nota: i dati presentati in questo quadro sono aggiornati al 31 maggio 2024 e sono stati elaborati confrontandoli con quelli degli ultimi tre anni accademici. 09/09/2024

#### Dati di ingresso

Gli studenti immatricolati nell'anno accademico 2023-24 sono stati 65, in linea rispetto all'a.a. precedente e inferiori del 33% rispetto all'a.a. 2020-21. La percentuale più elevata di studenti proveniva dalla Toscana (71%), valore in aumento rispetto all' a.a. precedente (53%) e in linea con quello dell'a.a. 2021-22 (72%), seguita da Liguria Sardegna (entrambi 6%). Gli immatricolati provenienti dal bacino locale - provincie di Pisa, Livorno e Lucca - costituivano il 55% del totale, valore in aumento rispetto all' a.a. precedente (33%) e in linea con quello dell'a.a. 2021-22 (53%). Ampia era la gamma delle scuole di provenienza, con una prevalenza degli istituti tecnici (40%, con un aumento di 4 punti percentuali rispetto all'a.a. precedente) sui licei scientifici (15%), che ha mostrato una netta contrazione rispetto alla coorte precedente (40%). La percentuale di studenti immatricolati che ha conseguito nell'a.a. 2022-23 una votazione bassa alla maturità ( $\leq 69/100$ ) è leggermente diminuita (23%) rispetto ai due a.a. precedenti (circa 27%), mentre la percentuale di studenti che hanno conseguito una votazione  $\geq 90/100$  è stata leggermente superiore (27%) rispetto alla coorte precedente (24%) ma inferiore a quella dell'a.a. 2021-22 (37%). Gli studenti stranieri hanno rappresentato l'1,5% degli immatricolati, mostrando una diminuzione rispetto agli anni precedenti (2.1 e 4.5% negli a.a. 2021-22 e 2022-23, rispettivamente). Gli immatricolati di genere maschile sul totale degli iscritti erano meno (65%) rispetto agli anni precedenti (media del 73% per gli a.a. 2021-22 e 2022-23), mentre gli immatricolati di genere femminile sono risultati in aumento (35%) rispetto al 2021-22 (29%) e al 2022-23 (25,4).

#### Dati di percorso

Per quanto riguarda il percorso degli studenti, la coorte 2022 ha mostrato una diminuzione del numero di iscritti tra il primo e il secondo anno pari al 53% (da 63 iscritti si è passati a 30), dato inferiore alla coorte 2020 (38%) e 2021 (47%).

Per ciò che concerne la permanenza (percentuale di iscritti rispetto all'anno precedente), gli studenti iscritti al secondo anno della coorte 2022 erano il 48% di quelli del primo anno, mentre le coorti 2020 e 2021 avevano mostrato percentuali più alta di iscritti al secondo anno (63 e 53%, rispettivamente). La percentuale di studenti iscritti al terzo anno della coorte 2021 rispetto a quelli del secondo anno (76%) è rimasta pressoché costante rispetto alle due coorti precedenti (77 e 75% rispettivamente). Gli studenti fuori corso della coorte 2020 (71%) hanno fatto registrare un valore percentuale superiore degli iscritti alle due coorti precedenti (58 e 68% per il 2018 e 2019, rispettivamente).

La coorte 2022 ha mostrato una percentuale di studenti in uscita (studenti passati a un altro CdS dell'Ateneo) al primo anno del 4%, dato in linea con la media delle due coorti precedenti (3%). Non vi sono stati studenti in uscita al secondo anno (coorte 2022), sono stati pari al 6% in entrambe le coorti precedenti.

Per la coorte 2023 il numero di studenti che hanno rinunciato agli studi al primo anno è risultato pari al 25% degli iscritti, valore uguale alla media delle coorti precedenti. 2.

Nella coorte 2023 nessun studente si è trasferito al 1° anno presso un altro Ateneo così come nei due anni antecedenti. La percentuale di studenti appartenenti alla coorte 2022 che sono usciti al primo anno per motivi diversi da passaggi, rinunce o trasferimenti è stata del 29%, valore superiore a quelli registrati per le due coorti precedenti (14 e 15% per le coorti 2020 e 2021, rispettivamente).

Per quanto riguarda gli studenti attivi (studenti che hanno acquisito almeno un CFU), il 47% degli studenti iscritti alla coorte 2023 ha acquisito crediti alla fine del primo anno, con una diminuzione rispetto al 2022 (56%) e al 2021 (69%). La coorte 2022 ha mostrato una percentuale di studenti attivi al secondo anno pari al 90%, valore simile a quello delle due coorti precedenti, anche se leggermente in calo. La coorte 2021 ha evidenziato che la totalità degli studenti iscritti era attiva al terzo anno (100%).

Gli studenti attivi appartenenti alla coorte 2023 hanno acquisito mediamente 17 CFU al primo anno, con un rendimento (rapporto percentuale tra la media dei CFU acquisiti e il numero teorico dei CFU acquisibili nell'anno) del 28%. Quelli della coorte 2022 hanno acquisito in media 24 CFU al primo anno e 42 CFU alla fine del secondo anno, con un rendimento del

40 e del 24% rispettivamente. La coorte 2021 ha mostrato valori di CFU acquisiti nei tre anni pari a 23, 50 e 77, equivalenti a un rendimento del 39, del 35 e del 31%, rispettivamente. Per tutte e tre le coorti prese in esame (2021-22-23), il voto medio ottenuto dagli studenti agli esami era pari a circa 26/30 per i primi tre anni di corso, con una tendenza all'aumento per la coorte 2023 (27/30).

#### Dati di uscita

Alla data del 30 settembre 2023 il numero di laureati appartenenti alle coorti 2018, 2019 e 2020 è stato rispettivamente di 33, 18 e 13. I laureati delle stesse coorti che hanno conseguito il titolo in corso sono stati 19, 9 e 13 rispettivamente (data estesa al 31 maggio 2024), mentre quelli che si sono laureati al primo anno FC sono stati 11 e 9 (coorti 2018 e 2019). Il voto medio di laurea è stato pari a 107/110 per i laureati della coorte 2020 e di 106 e 103 per quelli delle coorti 2019 e 2018.

Link inserito: <http://>



QUADRO C2

Efficacia Esterna

09/09/2024

L'indagine occupazionale dei laureati nell'anno 2022 a un anno dal conseguimento del titolo (dati forniti dal Consorzio Interuniversitario AlmaLaurea) riporta i dati forniti da 40 intervistati su un totale di 54 laureati. Di questi ultimi, il 61% erano di genere maschile. Alla laurea la popolazione analizzata aveva in media 25,7 anni e aveva acquisito un voto di laurea pari a 102/110, mentre la durata media degli studi è stata di 4,7 anni (indice di ritardo 0,58).

Il 33% dei laureati intervistati era intenzionato ad iscriversi a un corso di laurea magistrale, soprattutto per migliorare la propria formazione culturale (54%) o migliorare le possibilità di trovare lavoro o perché necessaria per trovare lavoro (15%). Gli studenti che si sono iscritti ad un corso di secondo livello avevano scelto un percorso che rappresentava il proseguimento 'naturale' (77%) oppure rientrava nel medesimo settore disciplinare pur non rappresentando il proseguimento 'naturale' (23%). Il 69% degli studenti iscritti ad una magistrale ha scelto lo stesso Ateneo di conseguimento della laurea di primo livello. In una scala da 1 a 10, la soddisfazione per gli studi magistrali intrapresi è stata di 8.1. I principali motivi della non iscrizione a un altro CdS erano rappresentati soprattutto da motivi lavorativi (59%). Il 28% degli intervistati ha partecipato dopo la laurea ad almeno un'attività di formazione, per lo più stage in azienda (15%).

La condizione occupazionale e formativa ha evidenziato che il 45% degli intervistati lavorava e non si era iscritto ad una laurea magistrale, mentre il 15% aveva trovato lavoro e si era iscritto alla magistrale. La restante percentuale era divisa tra chi non lavorava ed era iscritto alla magistrale (18%), tra chi non lavorava, non era iscritto alla magistrale e non cercava lavoro (18%) e tra chi non lavorava, non era iscritto alla magistrale, ma cercava lavoro (5%). Il 60% degli intervistati aveva un lavoro, mentre gli intervistati che non lavoravano ma cercavano era del 5%. Per quanto riguarda le esperienze di lavoro post-laurea, il 15% degli intervistati, pur non lavorando al momento dell'intervista, ha comunque lavorato dopo la laurea, mentre il 25% non ha mai lavorato dopo la laurea. Secondo la definizione Istat, i tassi di occupazione e disoccupazione sono stati pari a 60 e 8%, rispettivamente.

Gli occupati (24/40) hanno impiegato in media 1,2 mesi dalla laurea per reperire il primo lavoro, mentre il tempo dall'inizio della ricerca al reperimento del primo lavoro è stato di 1 mese. Il 79% degli occupati ha iniziato a lavorare dopo la laurea. Il 39% degli occupati svolgeva professioni tecniche (39%) o altre professioni (35% con circa 40 ore medie settimanali di lavoro quasi esclusivamente nel settore privato. Lo smart working era svolto dal 4% degli occupati. Il ramo di attività economica era rappresentato per la maggior parte da quello agricolo (42%) seguito da quello industriale (17%). L'area geografica di lavoro era localizzata soprattutto nel Centro (67%) e il 16% degli occupati lavorava all'estero. Il guadagno medio mensile era di € 1.538. Gli uomini in media guadagnavano leggermente di più delle donne (€ 1.626 e € 1.350, rispettivamente).

Le competenze acquisite con la laurea erano utilizzate in misura elevata dal 63% degli occupati che le ha giudicate anche molto adeguate (71%). Il 42% degli occupati ha indicato la laurea come non richiesta per l'attività lavorativa, ma utile. L'efficacia della laurea nel lavoro svolto è stata giudicata molto efficace/efficace dal 65% degli occupati. La soddisfazione per il lavoro svolto (scala 1-10) era pari a 7,8. Il 33% degli occupati cercava un altro lavoro.

Link inserito: <http://>



09/09/2024

Annualmente il corso di studio in Viticoltura ed Enologia predispone un'indagine presso le aziende convenzionate per valutare l'attività di stage o di tirocinio curriculare dei propri studenti. I dati raccolti per l'anno accademico 2022-23 - relativi a un campione di 94 aziende - mostrano che la quasi totalità degli studenti tirocinanti (99%) ha ottenuto dalle aziende un giudizio complessivo dell'esperienza 'soddisfacente', che rappresenta il grado più alto di valutazione tra quelli proposti dal questionario.

Nelle aziende intervistate l'attività di tirocinio è stata considerata 'molto utile' nell'85% dei casi (82 aziende) e 'utile' nel 15%. Nessuna azienda ha considerato inutile l'attività di tirocinio.

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

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

Per quanto riguarda il livello dei tirocinanti nello svolgimento della loro attività di tirocinio - quattro classi di giudizio: elevato, buono, sufficiente e insufficiente -, il questionario aziendale ha evidenziato che la motivazione dello studente nell'attività di tirocinio è stata giudicata 'elevata' dall'81% delle aziende, 'buona' dal 19%, mentre nessuna azienda l'ha giudicata 'sufficiente' o 'insufficiente'. Per ciò che concerne la capacità di lavorare in gruppo, l'84% dei tirocinanti ha conseguito un giudizio 'elevato', mentre la restante percentuale ha ottenuto un giudizio 'buono' (16%). Gli studenti che hanno evidenziato una 'elevata' capacità di adattamento sono stati l'80% del totale, mentre quelli che hanno avuto una valutazione 'buona' sono stati il 18%. Il 2% delle aziende ha valutato la capacità di adattamento come sufficiente. La capacità di risolvere i problemi è stata ritenuta 'elevata' dal 63% delle aziende, 'buona' dal 32% e 'sufficiente' dal 5%. Il giudizio delle aziende sull'applicazione delle conoscenze teoriche da parte dei tirocinanti ha evidenziato un 72% di giudizi 'elevato', un 22% di giudizi 'buono' e un 5% di giudizi 'sufficiente'. Per ciò che riguarda le conoscenze pregresse, il 56% degli studenti ha ricevuto un giudizio 'elevato' e il 32% un giudizio 'buono', mentre il giudizio 'sufficiente' è stato assegnato dal 12% delle aziende. Nessuna azienda ha giudicato i diversi livelli del tirocinante nello svolgimento delle sue attività come insufficienti.

Il conseguimento degli obiettivi fissati nel progetto di formazione/orientamento è stato 'totale' per la quasi totalità dei tirocinanti (96%) e solo il 4% delle aziende si è dichiarata parzialmente soddisfatta.

Link inserito: <http://>



▶ QUADRO D1

Struttura organizzativa e responsabilità a livello di Ateneo

27/05/2024

Descrizione link: Sezione web 'Qualità e Valutazione'

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

27/05/2024

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

27/05/2024

Descrizione link: Sezione web 'Qualità e Valutazione'

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

27/05/2024

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 e ciclico



QUADRO D5

Progettazione del CdS



QUADRO D6

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



QUADRO D7

Relazione illustrativa specifica per i Corsi di Area Sanitaria