



Informazioni generali sul Corso di Studi

Università	Università di PISA
Nome del corso in italiano	INNOVAZIONE SOSTENIBILE IN VITICOLTURA ED ENOLOGIA (IdSua:1581778)
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.	CAVICCHI	Alessio		PO	1	
2.	D'ONOFRIO	Claudio		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
Gruppo di gestione AQ	GLORIA CACOPARDO MATTEO CANTINI ALESSANDRA CUCCO CLAUDIO D'ONOFRIO STEFANO FANTI ANDREA LUCCHI ELISA MASI
Tutor	Annita TOFFANIN



28/04/2022

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.

Link: <http://>



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

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), oltre alle 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 stato costituito un Comitato di Indirizzo, composto da docenti del Corso di studio e da rappresentanti delle parti interessate, che si è riunito il 28 maggio 2021 esprimendo indicazioni 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.

Link : <http://>



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

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.

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.

<p>Conoscenza e capacità di comprensione</p>	<p>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:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. <p>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.</p> <p>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.</p> <p>L'accertamento delle conoscenze e della capacità di comprensione viene effettuata con prove in itinere e con gli esami finali (scritti e/o orali).</p>	
<p>Capacità di applicare conoscenza e comprensione</p>	<p>Il laureato magistrale in INNOVAZIONE SOSTENIBILE IN VITICOLTURA ED ENOLOGIA potrà:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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). <p>La capacità di applicare conoscenza e comprensione è sviluppata grazie all'attività di tirocinio svolto presso aziende del settore vitivinicolo o Enti di Ricerca</p>	

pubblici e privati, oltre ad essere accertata mediante analisi di casi studio ed elaborazione in forma individuale o di gruppo di progetti di settore.

▶ QUADRO
A4.b.2

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

AREA DI APPRENDIMENTO 1: 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:

- sistemazioni idraulico-agrarie e gestione del territorio;
- 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 6 CFU

488GG APPROCCI E STRUMENTI INNOVATIVI NEL CONTROLLO DELLE MALATTIE E DEI FITOFAGI DELLA VITE 6 CFU

489GG GESTIONE DEL VIGNETO IN VITICOLTURA BIOLOGICA 9 CFU

494GG PROGETTAZIONE DEL VIGNETO, GESTIONE DELLA CHIOMA E QUALITÀ DELLA PRODUZIONE 6 CFU

496GG PROTEZIONE DELLE PIANTE IN VITICOLTURA SOSTENIBILE E BIOLOGICA 9 CFU

498GG VITICOLTURA DI PRECISIONE 9 CFU

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](#)

AREA DI APPRENDIMENTO 2: 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 analisi della qualità dei prodotti nel settore viticolo-enologico
- 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 viticolo-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 DISTRUTTI 6 CFU
491GG INNOVAZIONI NELL'IMPIANTISTICA ENOLOGICA 6 CFU
493GG MICROBIOLOGIA PER L'INNOVAZIONE E LA SOSTENIBILITÀ DELLA VINIFICAZIONE 6 CFU
495GG PROGETTAZIONE E CONTROLLO DEL PROCESSO DI VINIFICAZIONE 9 CFU
497GG VINI SPECIALI E DISTILLATI 6 CFU

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](#)

AREA DI APPRENDIMENTO 3: 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 deve essere in grado di:

- gestire e analizzare dati e semplici implementazioni database;
- prospettare soluzioni alle problematiche complesse, sia tecniche che scientifiche connesse alla comunicazione aziendale e alle strategie di marketing;
- analizzare criticamente le problematiche attinenti alla viticoltura e all'enologia in un'ottica di innovazione e sostenibilità ambientale
- 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 6 CFU

939II GESTIONE E ANALISI DEI DATI 6 CFU

492GG MARKETING E COMUNICAZIONE DIGITALE 6 CFU

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

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

GESTIONE E ANALISI DEI DATI [url](#)

MARKETING E COMUNICAZIONE DIGITALE [url](#)



QUADRO A4.c

Autonomia di giudizio
Abilità comunicative
Capacità di apprendimento

Autonomia di giudizio

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

L'autonomia di giudizio viene sviluppata mediante la produzione di elaborati individuali o di gruppo inerenti i vari insegnamenti e tramite attività di esercitazione e di laboratorio. Essa viene, in particolare, esercitata durante l'attività assegnata dal docente relatore per la preparazione della prova finale. La verifica dell'acquisizione dell'autonomia di giudizio avviene tramite la valutazione del piano di studio dello studente e durante l'attività assegnata per la preparazione della prova finale.

Abilità comunicative

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

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

	<p>- comunicare con chiarezza direttive in ambito lavorativo coordinando gruppi di lavoro.</p> <p>Le abilità comunicative sono sviluppate tramite relazioni orali, lavori di gruppo, oltre che durante le attività organizzate nelle aziende del settore vitivinicolo.</p> <p>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 stimolati a far uso di letteratura scientifica oltre che in sede di discussione della tesi di laurea.</p>	

 **QUADRO A4.d** | **Descrizione sintetica delle attività affini e integrative**

13/05/2022

Il corso in “Innovazione Sostenibile in Viticoltura ed Enologia” prevede diversi percorsi formativi dedicati alla viticoltura di precisione e alla gestione dei processi enologici o alla viticoltura biologica e all'agro-ecologia.

Alcuni settori, appartenenti alle attività formative caratterizzanti nell'ambito disciplinare delle discipline della produzione e gestione, vengono riportati anche tra le attività affini per consentire di fornire le conoscenze peculiari relative alla gestione sostenibile del suolo e zonazione vegeto-produttiva, congiuntamente alla meccanizzazione sostenibile del vigneto riferibile a un settore propriamente affine.

 **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 corso di Laurea Magistrale in Innovazione sostenibile in viticoltura ed enologia (WVILM)

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-viticoltura-enologia/>

▶ QUADRO B2.b

Calendario degli esami di profitto

<https://esami.unipi.it/calendariodipcads.php?did=7&cid=355>

▶ 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	PO	6	64	

		corso 1						
2.	AGR/15	Anno di corso 1	ANALISI AVANZATE COSTITUENTI UVE E VINI E ANALISI NON DISTRUTTIVE link	MENCARELLI FABIO	PO	6	32	
3.	AGR/15	Anno di corso 1	ANALISI AVANZATE COSTITUENTI UVE E VINI E ANALISI NON DISTRUTTIVE link	CANUTI VALENTINA		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	LUCCHI ANDREA	PO	6	32	
5.	AGR/11 AGR/12	Anno di corso 1	APPROCCI E STRUMENTI INNOVATIVI NEL CONTROLLO DELLE MALATTIE E DEI FITOFAGI DELLA VITE link	MUGNAI LAURA		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	PA	6	64	
8.	AGR/16	Anno di corso 1	MICROBIOLOGIA PER L'INNOVAZIONE E LA SOSTENIBILITÀ DELLA VINIFICAZIONE link	GRANCHI LISA		6	32	
9.	AGR/16	Anno di corso 1	MICROBIOLOGIA PER L'INNOVAZIONE E LA SOSTENIBILITÀ DELLA VINIFICAZIONE link	TOFFANIN ANNITA	RU	6	32	
10.	AGR/03	Anno di corso 1	PROGETTAZIONE DEL VIGNETO, GESTIONE DELLA CHIOMA E QUALITÀ DELLA PRODUZIONE link	D'ONOFRIO CLAUDIO	PO	6	32	
11.	AGR/03	Anno di corso 1	PROGETTAZIONE DEL VIGNETO, GESTIONE DELLA CHIOMA E QUALITÀ DELLA PRODUZIONE link	MASI ELISA	PA	6	32	
12.	AGR/15	Anno di corso 1	VINI SPECIALI E DISTILLATI link	VENTURI FRANCESCA	PA	6	32	

13.	AGR/15	Anno di corso 1	VINI SPECIALI E DISTILLATI link	ZINNAI ANGELA	PA	6	32
-----	--------	-----------------	---	---------------	----	---	----

▶ 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 - Laboratori e aule informatiche

▶ 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

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.

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Mobilità internazionale degli studenti

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

Descrizione link: Mobilità internazionale degli studenti

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	22/03/2022	solo italiano
2	Belgio	Universiteit Gent	B GENT01	22/03/2022	solo italiano
3	Cipro	Technologiko Panepistimio Kyprou	CY LIMASSO02	22/03/2022	solo italiano
4	Croazia	Visoko Gospodarsko Uciliste U Krizevcima	HR KRIZEVC01	22/03/2022	solo italiano
5	Francia	Ass Groupe Ecole Superieure Agriculture	F ANGERS08	22/03/2022	solo italiano
6	Francia	Institut National D'Etudes Superieures Agronomiques De Montpellier	F MONTPEL10	22/03/2022	solo italiano
7	Francia	Institut Polytechnique Lasalle Beauvais - Esitpa	F BEAUVAI02	22/03/2022	solo italiano
8	Francia	Institut Superieur Des Sciences Agronomiques, Agroalimentaires, Horticoles Et Du Paysage	F RENNES47	22/03/2022	solo italiano
9	Francia	Universite De Bordeaux	F BORDEAU58	22/03/2022	solo italiano
10	Francia	Universite De Reims Champagne-Ardenne	F REIMS01	22/03/2022	solo italiano
11	Germania	Eberhard Karls Universitaet Tuebingen	D TUBINGE01	22/03/2022	solo italiano
12	Germania	Gottfried Wilhelm Leibniz Universitaet Hannover	D HANNOVE01	22/03/2022	solo italiano
13	Germania	Hochschule Geisenheim	D WIESBAD04	22/03/2022	solo italiano
14	Grecia	Agricultural University Of Athens	G ATHINE03	22/03/2022	solo

					italiano
15	Grecia	Panepistimio Thessalias	G VOLOS01	22/03/2022	solo italiano
16	Grecia	Technological Educational Institute Of Crete	G KRITIS04	22/03/2022	solo italiano
17	Lituania	Aleksandro Stulginskio Universitetas	LT KAUNAS05	22/03/2022	solo italiano
18	Lituania	Vilniaus Kolegija	LT VILNIUS10	22/03/2022	solo italiano
19	Polonia	Szkola Glowna Gospodarstwa Wiejskiego	PL WARSZAW05	22/03/2022	solo italiano
20	Polonia	Uniwersytet Jagiellonski	PL KRAKOW01	22/03/2022	solo italiano
21	Polonia	Uniwersytet Jana Kochanowskiego W Kielcach	PL KIELCE02	22/03/2022	solo italiano
22	Polonia	Uniwersytet Pedagogiczny Im Komisji Edukacji Narodowej W Krakowie	PL KRAKOW05	22/03/2022	solo italiano
23	Polonia	Uniwersytet Przyrodniczy W Lublinie	PL LUBLIN04	22/03/2022	solo italiano
24	Polonia	Uniwersytet Przyrodniczy We Wroclawiu	PL WROCLAW04	22/03/2022	solo italiano
25	Portogallo	Instituto Politecnico De Beja	P BEJA01	22/03/2022	solo italiano
26	Portogallo	Instituto Polit�cnico De Bragan�sa	P BRAGANC01	22/03/2022	solo italiano
27	Portogallo	Universidade De Evora	P EVORA01	22/03/2022	solo italiano
28	Portogallo	Universidade De Lisboa	P LISBOA109	22/03/2022	solo italiano
29	Portogallo	Universidade De Tras-Os-Montes E Alto Douro	P VILA-RE01	22/03/2022	solo italiano
30	Repubblica Ceca	Ceska Zemedelska Univerzita V Praze	CZ PRAHA02	22/03/2022	solo italiano
31	Romania	Universitatea Aurel Vlaicu Din Arad	RO ARAD01	22/03/2022	solo italiano
32	Romania	Universitatea Ovidius Din Constanta	RO CONSTAN02	22/03/2022	solo italiano
33	Slovacchia	Slovenska Polnohospodarska Univerzita V Nitre	SK NITRA02	22/03/2022	solo italiano
34	Spagna	Universidad De Almeria	E	22/03/2022	solo

			ALMERIA01		italiano
35	Spagna	Universidad De Cadiz	E CADIZ01	22/03/2022	solo italiano
36	Spagna	Universidad De Cordoba	E CORDOBA01	22/03/2022	solo italiano
37	Spagna	Universidad De Huelva	E HUELVA01	22/03/2022	solo italiano
38	Spagna	Universidad De Jaen	E JAEN01	22/03/2022	solo italiano
39	Spagna	Universidad De La Rioja	E LOGRONO01	22/03/2022	solo italiano
40	Spagna	Universidad De Lleida	E LLEIDA01	22/03/2022	solo italiano
41	Spagna	Universidad De Valladolid	E VALLADO01	22/03/2022	solo italiano
42	Spagna	Universidad Politecnica De Madrid	E MADRID05	22/03/2022	solo italiano
43	Spagna	Universitat Politecnica De Valencia	E VALENCI02	22/03/2022	solo italiano
44	Turchia	Ege University	TR IZMIR02	22/03/2022	solo italiano
45	Turchia	Isparta University of applied Sciences		22/03/2022	solo italiano
46	Turchia	Mustafa Kemal University	TR HATAY01	22/03/2022	solo italiano
47	Turchia	University Of Usak	TR USAK01	22/03/2022	solo italiano
48	Ungheria	Debreceni Egyetem	HU DEBRECE01	22/03/2022	solo italiano
49	Ungheria	Szent Istvan University	HU GODOLLO01	22/03/2022	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



QUADRO B5

Eventuali altre iniziative

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Iniziative organizzate dal CdS



QUADRO B6

Opinioni studenti

14/09/2022

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 2021 a luglio 2022) sono state fornite 252 risposte dal gruppo A, e 7 risposte dal gruppo B.

Le risposte alle 16 domande degli studenti frequentanti dell'a.a. 2020-21 (allegato 1) indicano un giudizio molto positivo (superiore a 3; range 3,2-3,8; media 3,44), incluso per la domanda B02 (Il carico di studio dell'insegnamento è proporzionato ai crediti assegnati?) che lo scorso anno aveva ottenuto un valore di 2,8.

In dettaglio, 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? 3,6;
- 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) 3,6;
- B8 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? 3,8;
- F1 Efficacia delle esercitazioni e delle lezioni fuori sede (ove si applica). 3,8

Le 7 risposte alle 16 domande degli studenti frequentanti di anni precedenti (allegato 1) evidenziano un giudizio inferiore rispetto agli studenti frequentanti, ma comunque positivo (media di 3,07).

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

Analizzando la frequenza delle risposte alle 16 domande dei soli studenti frequentanti dell'a.a. 2020-21 (Allegato 2), il 52%

degli studenti ha espresso una frequenza per oltre la metà delle lezioni, ma solo l'11 ha frequentato tutte le lezioni, mentre i restanti 37% hanno parzialmente frequentato. Per 5 delle restanti 15 domande la moda delle risposte è risultata per il range 3-3,5, per 2 domande la moda è apparsa per valori superiori a 3, e per ben 8 domande la maggiore frequenza delle risposte è risultata per il range con i massimi valori (3,5-4,0)

Le valutazioni complessive degli insegnamenti del corso sono risultate positive per quasi tutti gli insegnamenti, eccetto che per entrambi i segmenti di uno solo insegnamento.

Tra i suggerimenti espressi dagli studenti per il miglioramento della didattica (Allegato 1), la necessità di miglioramento di coordinamento tra gli insegnamenti fa registrato il più alto valore percentuale (25%), seguito dalla necessità di fornire più conoscenze di base (21%), migliorare e fornire in anticipo il materiale didattico (rispettivamente 18 e 17%).

Riguardo le risposte a testo libero fornite dagli studenti per il miglioramento della didattica (Allegato 1), sono stati principalmente di apprezzamento, anche se è stato evidenziato: una mancanza di coordinamento tra i docenti dei 2 segmenti di un insegnamento, e per lo stesso insegnamento una mancanza di esercitazioni e una sovrapposizione con gli argomenti trattati nel corso di laurea triennale; una scarsità del materiale didattico fornito per il segmento di un altro insegnamento; la necessità di maggiore organizzazione nell'ambito del segmento di un altro insegnamento.

Relativamente ai tirocini, i 2 studenti che hanno risposto hanno espresso giudizio totalmente positivo per l'adeguatezza delle strutture dove è stato svolto il tirocinio e un giudizio positivo per il rispetto del programma preventivato e per le abilità pratiche acquisite (Allegato 3).

Relativamente all'organizzazione dei servizi offerti dal corso di studio (Allegato 4) il giudizio complessivo è molto positivo (3,5) con un punteggio per ogni singola domanda superiore a 3 con un massimo di 3,8 per l'utilità delle attività di tutorato svolte dai docenti/tutors. Il giudizio per ogni singola domanda è risultato sempre superiore rispetto alla media dei corsi di studio del dipartimento, e addirittura per 8 domande il giudizio è risultato essere il migliore del dipartimento e le restanti 8 domande appena inferiore (-0.1 o -0.2) rispetto al miglior valore del dipartimento.

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Allegati 1-4



QUADRO B7

Opinioni dei laureati

14/09/2022

Essendo un corso di nuova attivazione (anno accademico di attivazione: 2020-21) non vi sono stati valutazioni espresse da laureati nel periodo di osservazione (anno solare 2021).



▶ QUADRO C1

Dati di ingresso, di percorso e di uscita

14/09/2022

Essendo un corso di nuova attivazione (anno accademico di attivazione: 2020-21) l'informazione principale più recente al momento disponibile è la numerosità e provenienza degli studenti che si sono iscritti per l'anno accademico 2021-22.

Al bando di concorso per l'ammissione al corso di laurea magistrale Innovazione Sostenibile in Viticoltura ed Enologia per l'anno accademico 2021-22 sono pervenute 31 domande, di cui 29 ammessi alla valutazione.

Dei 29 candidati valutati, 19 provenivano da corsi di laurea di primo livello degli atenei Toscani (66%, simile al 68% dei candidati per l'ammissione del precedente e primo anno accademico), 3 dalla Trentino Alto Adige, 3 dall'Emilia Romagna, 1 dall'Umbria, 2 dal Lazio, 1 dalla Sicilia.

Relativamente alla laurea di primo livello, 23 derivavano dalla laurea in Viticoltura ed Enologia (88%, percentuale vicino all'89% dell'ammissione al precedente anno accademico), 3 dalla laurea in Scienze Agraria, 1 da Scienze e del Territorio e dell'Ambiente Agro-Forestale, 1 dalle Scienze e Tecnologie Alimentari, 1 da Scienze e Culture Enogastronomiche, 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 29 candidati 22 sono stati ritenuti idonei per l'iscrizione al corso di laurea magistrale Innovazione Sostenibile in Viticoltura ed Enologia, dei quali 20 si sono effettivamente iscritti entro la fine di dicembre 2021 e poi uno studente ha rinunciato agli studi a febbraio 2021 perché assunto da un'azienda vitivinicola. Dei 23 studenti che nel corso del 2021/22 risultavano iscritti al secondo anno, 2 di sono laureati nella sessione di laurea di luglio 2022, entrambi con 110 e lode.

▶ QUADRO C2

Efficacia Esterna

14/09/2022

Essendo un corso di nuova attivazione (anno accademico di attivazione: 2021-22) non sono disponibili informazioni ufficiali, ma sappiamo che dei 2 laureati nella sezione di luglio 2022, uno è stato assunto da un'azienda vitivinicola e l'altro ha fatto domanda per il dottorato di ricerca.

▶ QUADRO C3

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

14/09/2022

Essendo un corso di nuova attivazione (anno accademico di attivazione: 2020-21) vi sono ancora poche informazioni disponibili, ma le 2 aziende nella quali i 2 studenti che hanno espresso opinione sul tirocinio curriculare riportati nel quadro B6 hanno espresso grande soddisfazione per il livello di preparazione degli studenti.

