



UNIVERSITÀ  
DEGLI STUDI  
FIRENZE

**Scuola di  
Agraria**

laurea  
triennale

**viticoltura  
ed enologia**

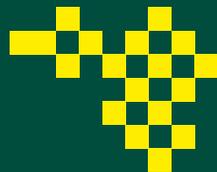
Il Corso di Laurea in Viticoltura ed Enologia, ai sensi della legge 129 del 10 aprile 1991, porta al conseguimento del titolo di **Enologo** che permette lo svolgimento della professione senza dover sostenere un esame di stato.

Il percorso formativo è a ponte tra 2 classi di laurea: L-25 Scienze e tecnologie agrarie e forestali e L-26 Scienze e tecnologie alimentari. All'iscrizione è richiesta la scelta della classe di laurea poiché le due classi permettono di proseguire con una laurea magistrale diversa oppure, nel caso della classe L-25, è permesso anche l'accesso all'esame di stato per agronomo junior.

Il Corso di Laurea prevede l'acquisizione di **180 crediti formativi** (CFU) mediante il superamento di **19 esami** obbligatori, degli esami a libera scelta, della verifica della conoscenza della lingua inglese a livello B2, dello svolgimento di un tirocinio pratico-applicativo e dell'approvazione della relazione finale (tesi).

L'attività didattica di ciascun insegnamento è suddivisa in lezioni frontali (60%) ed esercitazioni in laboratorio e in campo (40%). 1 CFU = 25 ore di lavoro tra studio individuale e lezioni frontali/esercitazioni.

**La frequenza non è obbligatoria ma fortemente raccomandata.**



## requisiti di accesso

L'iscrizione al corso di studio è possibile a tutti gli studenti in possesso di Diploma della Scuola Secondaria di secondo grado o di un titolo equipollente conseguito all'estero. È consigliabile che lo studente che si iscrive al corso di laurea possieda una discreta preparazione di base in matematica e nelle discipline chimico-biologiche, e che abbia capacità metodologiche e conoscenze che gli consentano di affrontare con profitto il percorso formativo previsto dal corso di studio. Per verificare il livello di preparazione all'ingresso tutti gli studenti, come previsto dall'art. 6, comma 1, del DM 270/04, dovranno svolgere un test di autovalutazione ai fini dell'immatricolazione. Il test di autovalutazione verterà su argomenti di matematica, logica, fisica e cultura scientifica.

**Il risultato del test non preclude l'ammissione al corso di studi** ma, in base al punteggio conseguito nella sezione "matematica", possono essere indicati **Obblighi Formativi Aggiuntivi**.

Per coloro che devono assolvere gli OFA, saranno messe in atto le attività propedeutiche e integrative finalizzate a colmare tale debito. La modalità organizzativa prevista per le attività formative di recupero è quella di un corso erogato in modalità e-learning mediante la piattaforma MOODLE, oppure dei pre-corsi da tenersi prima dell'inizio ufficiale dei corsi, o di corsi di sostegno da tenersi durante lo svolgimento delle lezioni previste al primo anno.

# obiettivi

Il Corso di Laurea di **Viticultura ed Enologia** dell'Università di Firenze offre una articolata e razionale risposta alla domanda di competenze e conoscenze specifiche del settore enologico e conseguentemente dell'intera filiera di produzione. Il laureato in viticoltura ed enologia deve acquisire una approfondita conoscenza delle tecniche viticole ed enologiche e deve essere in grado di inserire queste competenze nel contesto produttivo della filiera e del mercato enologico. Deve conoscere e interpretare le connessioni fra i problemi aziendali e quelli del sistema vitivinicolo inteso nel senso più ampio: economico e sociale, normativo e culturale.

La formazione non deve essere considerata come una differenziazione di competenze necessarie, ma come un sistema multidisciplinare integrato in cui ogni argomento è collegato a tutti gli altri.

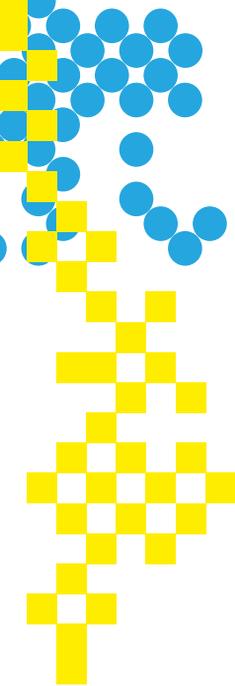
In quest'ottica il Corso di Laurea si propone di fornire allo studente conoscenze ed esperienze pratiche su uva e vino (chimica, biologia e patologia viticola, microbiologia, analisi sensoriale), sui processi produttivi (dal vigneto alla cantina e al mercato), sull'azienda e l'impresa (economia aziendale, sistemi di qualità). Il laureato deve essere in grado di utilizzare almeno una lingua dell'Unione Europea (inglese, francese, tedesco, spagnolo, portoghese, livello B2) oltre all'italiano.

# opportunità professionali

La Laurea in Viticoltura ed Enologia consente l'inserimento immediato nel modo del lavoro, sia a livello di **imprese private** che di **enti pubblici**, è dunque finalizzata al conseguimento di competenze professionali richieste dal mercato del lavoro nei seguenti ambiti:

- la direzione e l'amministrazione, nonché la consulenza in aziende vitivinicole per la trasformazione dell'uva, l'affinamento, la conservazione, l'imbottigliamento e la commercializzazione dei vini e dei prodotti derivati;
- la direzione e l'amministrazione, nonché la consulenza in aziende vitivinicole, con particolare riferimento alla scelta varietale, all'impianto ed agli aspetti fitosanitari dei vigneti;
- la collaborazione nella progettazione delle aziende nella scelta della tecnologia relativa agli impianti e agli stabilimenti vitivinicoli;
- l'organizzazione aziendale della distribuzione e della commercializzazione dei prodotti vitivinicoli, compresi gli aspetti di comunicazione, di marketing e di immagine nelle aziende collegate ai settori dell'enologia, intervenendo nelle attività di progettazione e di ricerca;

- l'effettuazione delle analisi microbiologiche, chimiche ed organolettiche dei vini e la valutazione dei conseguenti risultati;
- la direzione e l'espletamento di funzioni di carattere vitivinicolo in enti, associazioni e consorzi;
- negli Enti pubblici e nelle associazioni di tutela ricoprendo il ruolo di funzionario responsabile dei servizi tecnici e normativi che gli enti svolgono per la regolamentazione e la tutela del settore in particolare nei Ministero dell'Agricoltura, negli Assessorati all'Agricoltura regionali, provinciali e comunali, nelle Camere di Commercio, nei Consorzi di tutela in uffici studi delle associazioni di categoria;
- nella libera professione gli consente di svolgere consulenze alle aziende agricole, cooperative, industrie enologiche e di coadiuvanti tecnologici per l'assistenza alle scelte della direzione in merito alle tecniche produttive e alle politiche commerciali.



# tirocinio e stage

L'attività di tirocinio curriculare è finalizzata all'acquisizione da parte dello studente di informazioni e strumenti utili a facilitare l'inserimento nel mondo del lavoro e delle professioni; consiste nello svolgimento di un tirocinio pratico-applicativo presso Aziende o Enti accreditati, privati e pubblici, che operino nel settore vitivinicolo, previa stipula di convenzione tra l'Ateneo (soggetto promotore) e l'Azienda/Ente (soggetto ospitante).

La banca dati per Studenti St@ge permette di trovare offerte o proporsi per un tirocinio, effettuare una ricerca di aziende/enti convenzionati, inserire un proprio profilo e candidarsi per eventuali offerte.

Per ogni tirocinio è previsto un progetto formativo che riporta gli obiettivi formativi, i riferimenti del Tirocinante, del Tutor universitario e del Tutor aziendale e definisce la tipologia, la durata e le modalità del tirocinio.

All'attività di tirocinio sono assegnati un minimo di **12 CFU** (1 CFU = 25 ore) che possono essere aumentati fino ad un massimo di **15 CFU**, utilizzando parte dei crediti liberi.

Al termine del tirocinio lo Studente deve consegnare al Tutor universitario una relazione e il diario con dichiarazione di fine tirocinio. Il Tutor universitario ha il compito di verificare, tramite la documentazione fornita dallo Studente, sia gli aspetti formali, sia la corrispondenza con gli obiettivi didattici del Tirocinio. Tale documentazione deve essere firmata anche dal Presidente del Corso di Studio.

Il tirocinio curriculare può essere anche non finalizzato all'acquisizione di crediti formativi universitari (CFU), purché effettuato nell'ambito di un percorso di studi e la sua durata in ogni caso non può essere superiore a 12 mesi.

Per lo svolgimento del tirocinio, come previsto dalla vigente normativa sulla sicurezza nei luoghi di lavoro, D.Lgs 81/08 è necessario il superamento del **Corso di Formazione** in materia di Sicurezza nei Luoghi di Lavoro.

# formazione dopo la laurea

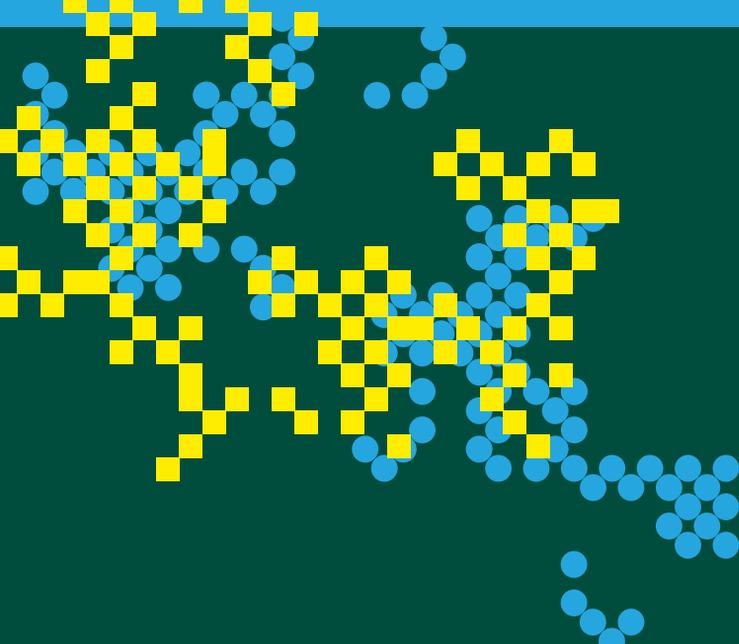
Il laureato triennale potrà proseguire il percorso formativo iscrivendosi ad alcune Lauree Magistrali dell'Università di Firenze.

## Accesso diretto

- **LM-70** - Innovazione sostenibile in Viticoltura ed Enologia;
- **Corso interateneo** - Firenze e Pisa a numero programmato (30 iscritti).

## Accesso consentito con possibile integrazione di esami di base

- **LM70** - Scienze e tecnologie alimentari;
- **LM69** - Scienze e Tecnologie agrarie;
- **LM69** - Natural resources management for tropical rural development.



## **sedi e contatti**

### **Segreteria didattica della Scuola di Agraria**

piazzale delle Cascine, 18 | Firenze

[scuola@agraria.unifi.it](mailto:scuola@agraria.unifi.it)

### **Segreteria studenti**

via Miele, 3 | Firenze

[agraria@adm.unifi.it](mailto:agraria@adm.unifi.it)

*sito*

[www.agraria.unifi.it](http://www.agraria.unifi.it)

[www.viticolturaenologia.unifi.it](http://www.viticolturaenologia.unifi.it)

