

**LAUREA MAGISTRALE
INNOVAZIONE SOSTENIBILE IN
VITICOLTURA ED ENOLOGIA**

UNIVERSITÀ DI PISA
UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI FIRENZE

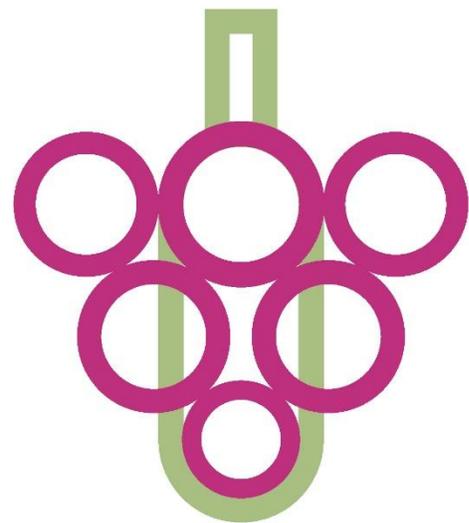
Classe LM-70: Scienze e Tecnologie Alimentari

Corso di laurea Inter-ateneo:

- **Università degli Studi di Firenze** - Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agrarie, Alimentari, Ambientali e Forestali
- **Università di Pisa** - Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Agro-ambientali

Sede amministrativa: rotazione triennale

- aa 2020/21-2022/23: Università di Pisa
- aa 2023/24-2025/26: Università degli Studi di Firenze



**LAUREA MAGISTRALE
INNOVAZIONE SOSTENIBILE IN
VITICOLTURA ED ENOLOGIA**

UNIVERSITA' DI PISA
UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI FIRENZE

<https://www.isve.unifi.it/index.html>

Presidente del CdS: Prof.ssa Paola Domizio (paola.domizio@unifi.it)

Vicepresidente: Prof. Claudio D'Onofrio (Claudio.donofrio@unipi.it)

Scuola di Agraria- UNIFI: Dott. Alessandro Leomanni (scuola@agraria.unifi.it)

2.1 - Obiettivi formativi

Il corso di LM in INNOVAZIONE SOSTENIBILE IN VITICOLTURA ED ENOLOGIA ha l'obiettivo di formare figure professionali capaci di svolgere attività di pianificazione, gestione, controllo e coordinamento nell'ambito della filiera vitivinicola, dalla coltivazione della vite alla produzione del vino, inclusa la commercializzazione, impiegando rigorosi metodi scientifici e strumenti di lavoro innovativi in un'ottica di sostenibilità.

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

- progettare e gestire il vigneto in relazione a specifici contesti territoriali;**
- applicare protocolli di viticoltura di precisione finalizzati ad una gestione razionale e sostenibile del vigneto e al miglioramento delle caratteristiche qualitative delle uve;**
- progettare e controllare il processo di vinificazione (trasformazione, stabilizzazione, affinamento e condizionamento);**
- controllare la qualità e l'igiene dei prodotti viticoli e enologici a tutela della salute del consumatore anche con l'impiego di metodologie innovative;**
- usare strumenti innovativi di marketing e di comunicazione per la promozione del vino.**

2.3 - Struttura del corso e Quadro delle attività formative

2 anni

- 1 anno:
 - primo semestre: didattica - Università di Pisa
 - secondo semestre: didattica - Università degli Studi di Firenze
- 2 anno:
 - primo semestre: didattica
 - Curriculum «Viticultura di precisione ed Enologia» - Università di Firenze
 - Curriculum «Viticultura resiliente ed enologia dei vini speciali» - Università di Pisa
 - secondo semestre
 - Tesi, tirocinio

2.3 - Struttura del corso e Quadro delle attività formative

- Didattica frontale (concentrata in pochi giorni)
- Frequenza: non obbligatoria
- Insegnamenti suddivisi in segmenti di 3 CFU
 - 3 CFU (primo anno) = 20 ore lezioni & 12 ore esercitazioni/laboratorio
 - 3 CFU (secondo anno) = 10 ore lezioni & 24 ore esercitazioni/laboratorio

120 CFU, di cui

- 9 CFU a scelta libera
- 3 CFU: conoscenze linguistiche
- 12 CFU di tirocinio curriculare obbligatorio
- 24 CFU di attività per la tesi di laurea

2.3 - Struttura del corso e Quadro delle attività formative

I anno: 60 CFU:

- 48 CFU: 8 insegnamenti
- 9 CFU: attività a scelta libera
- 3 CFU: conoscenze linguistiche

insegnamento	CFU	segmento	CFU	ore lezione	ore esercitazioni
primo semestre					
Miglioramento genetico e analisi statistica in viticoltura	6	Analisi statistica dei dati sperimentali in viticoltura	3	20	12
		Approcci biotecnologici e selezione assistita per l'ottenimento di viti resistenti/tolleranti a stress biotici	3	20	12
Analisi avanzate costituenti uve e vini e analisi non distruttive	6	Analisi avanzate costituenti uve e vini	3	20	12
		Analisi non distruttive	3	20	12
Approcci e strumenti innovativi nel controllo delle malattie della vite	6	Approcci e strumenti innovativi nel controllo delle malattie della vite	3	20	12
		Agrofarmaci biologici per la protezione della vite da stress biotici	3	20	12
Strumenti sostenibili e nuovi orizzonti nel controllo integrato dei fitofagi della vite	6	Approcci e strumenti innovativi nel controllo dei fitofagi della vite	3	20	12
		Tendenze e sfide nella gestione dei fitofagi del vigneto	3	20	12
secondo semestre					
Progettazione del vigneto, gestione della chioma e qualità della produzione	6	Struttura del vigneto e qualità della produzione	3	20	12
		Gestione della chioma e metaboliti secondari delle uve	3	20	12
Ambienti e viticoltura	6	Sistemazioni idraulico-agrarie e gestione del territorio	3	20	12
		Sostenibilità ambientale della viticoltura	3	20	12
Microbiologia per l'innovazione e la sostenibilità della vinificazione	6	Tradizione e innovazione nella microbiologia enologica	3	20	12
		Biotecnologie microbiche in enologia	3	20	12
Innovazioni nell'impiantistica enologica	6	Impiantistica speciale	3	20	12
		Sensoristica e controllo di processo	3	20	12
Scelta libera e conoscenze linguistiche	12	Scelta libera e conoscenze linguistiche	12		

2.3 - Struttura del corso e Quadro delle attività formative

Il anno: 60 CFU:

- 24 CFU: 3 insegnamenti
- 12 CFU: tirocinio
- 24 CFU: tesi di laurea

primo semestre (24 CFU per ciascun curriculum)					
Curriculum (FIRENZE) in "Viticoltura di precisione ed Enologia 4.0"					
insegnamento	CFU	segmento	CFU	ore lezione	ore esercitazioni
Viticoltura di precisione	9	Macchine per la viticoltura di precisione	3	10	24
		Zonazione vegeto-produttiva	3	10	24
		Digitalizzazione e sistemi informativi in vigneto	3	10	24
Progettazione e controllo del processo per una vinificazione sostenibile	9	Biotecnologie innovative per una vinificazione sostenibile	3	10	24
		Tecnologie avanzate per una vinificazione sostenibile	3	10	24
		Microbiologia per la gestione delle fermentazioni vinarie	3	10	24
Marketing e strategie d'impresa	6	Marketing e strategie d'impresa	6	20	48
Curriculum (PISA) in "Viticoltura resiliente ed enologia dei vini speciali "					
Gestione sostenibile del vigneto per una viticoltura resiliente	9	Gestione agroecologica delle coperture vegetali e della fertilità del suolo in vigneto	3	10	24
		Monitoraggio e gestione degli stress abiotici nel vigneto per una viticoltura resiliente	3	10	24
		Macchine e tecnologie innovative per una viticoltura sostenibile	3	10	24
Vini speciali: tecnologie di produzione sostenibili e analisi sensoriale	9	Analisi sensoriale dei vini speciali	3	10	24
		Vini spumanti	3	10	24
		Vini da uve appassite, fortificati e aromatizzati	3	10	24
Elementi di progettazione partecipata per l'innovazione e il marketing vitivinicolo	6	Elementi di progettazione partecipata per l'innovazione e il marketing vitivinicolo	6	20	48

2.4 - Requisiti di accesso

Accesso a numero programmato:

30 posti riservati ai cittadini UE ed extra UE residenti in Italia

+ 1 posto riservato ai cittadini extra UE residenti all'estero

+ 1 posto riservato ai cittadini cinesi del Progetto Marco Polo



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
FIRENZE



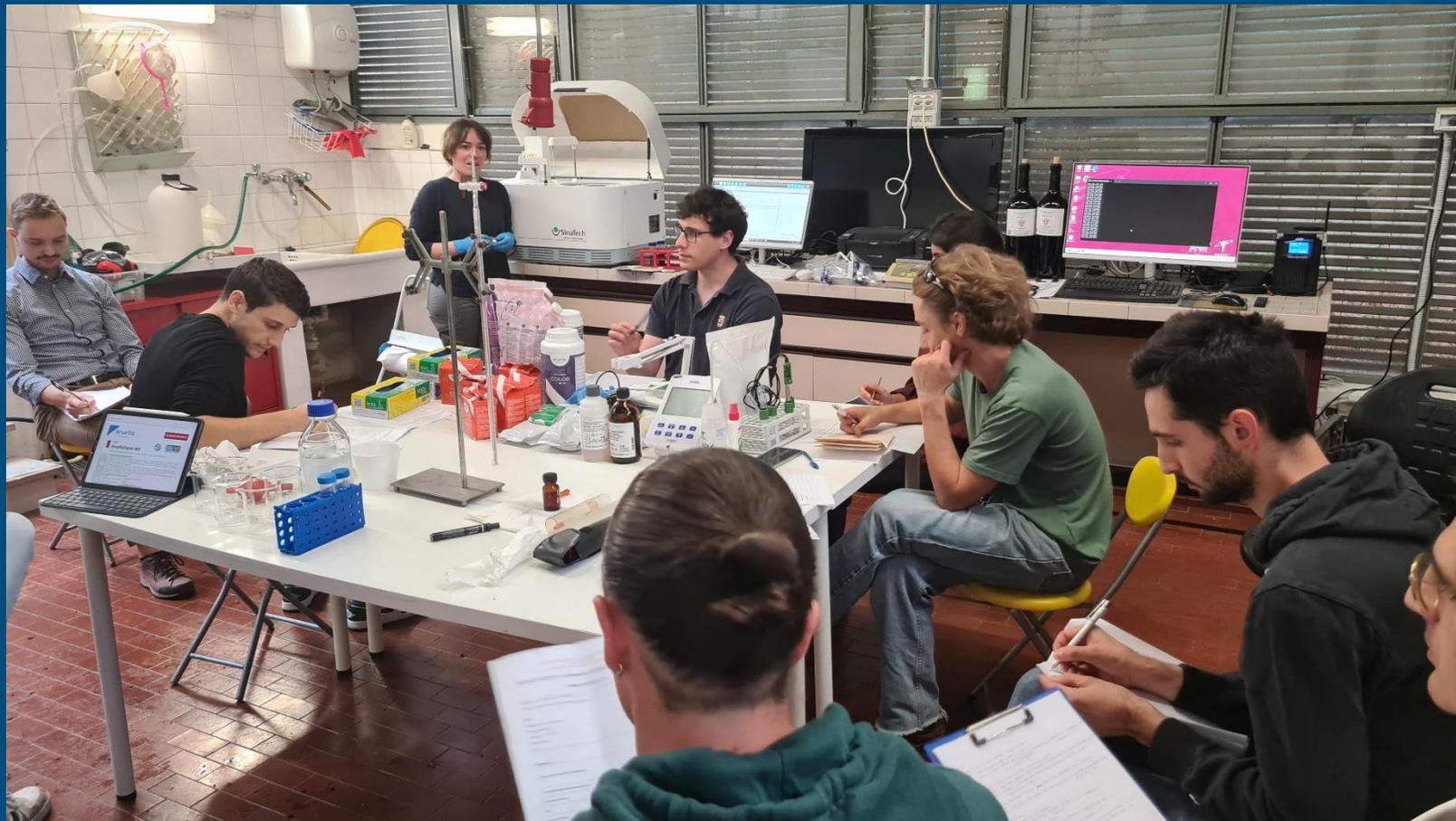


UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
FIRENZE





UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
FIRENZE





UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
FIRENZE





UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
FIRENZE





UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
FIRENZE





UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
FIRENZE





UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
FIRENZE





UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
FIRENZE





UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
FIRENZE





UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
FIRENZE





UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
FIRENZE





UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
FIRENZE

