

Quadro degli insegnamenti e delle altre attività formative programmate per l'intero percorso di studi della coorte di riferimento

Corso di laurea in VITICOLTURA ED ENOLOGIA - L 25

Tipologie attività formative		Ambiti disciplinari		Attività formative									
Denominazione	Tip.	N.	Denominazione	Insegnamento	Modulo	SSD afferenza insegnamento	CFU	Anno	Periodo				
base	a	1	Discipline matematiche, fisiche, informatiche e statistiche	Matematica e Statistica		MAT/05	7	1	P1				
				Fisica con laboratorio		FIS/07	6	1	P2				
		Totale ambito							13				
		2	Discipline chimiche	Chimica Generale e Inorganica		CHIM/03	6	1	P1				
				Chimica Organica		CHIM/06	6	1	P2				
		Totale ambito							12				
		3	Discipline biologiche	Biologia Vegetale	Biologia Vegetale I		BIO/04	5	1	P1			
					Biologia Vegetale II		BIO/04	5	1	P2			
		Totale ambito							10				
		Totale attività di base							35				
caratterizzanti	b	1	Discipline economiche, estimative giuridiche	Fondamenti di economia dell'impresa agraria		AGR/01	5	1	P1				
				Economia e Legislazione Vitivinicole	Economia, marketing e comunicazione in vitivinicoltura	AGR/01	6	3	P1				
		Totale ambito							11				
		2	Discipline della produzione vegetale	Agronomia Generale			AGR/02	5	2	P1			
					Viticultura I	Morfologia, ampelografia e fisiologia della vite	AGR/03	5	2	P1			
					Viticultura II	Tecnica viticola	AGR/03	6	2	P2			
					Biochimica Agraria		AGR/13	6	2	P1			
					Chimica e Fertilità del Terreno		AGR/13	6	2	P2			
					Microbiologia		AGR/16	7	1	P2			
		Totale ambito							35				
		3	Discipline della difesa	Protezione della Vite	Entomologia viticola		AGR/11	5	2	P2			
					Patologia della vite		AGR/12	5	2	P2			
		Totale ambito							10				
		4	Discipline dell'ingegneria agraria, forestale e della rappresentazione	Ingegneria alimentare	Macchine e impianti enologici		AGR/09	5	1	P2			
					Viticultura II	Meccanizzazione in viticoltura	AGR/09	5	2	P2			
					Enologia I	Chimica enologica	AGR/15	5	2	P1			
						Tecnica enologica con Analisi sensoriale	AGR/15	7	2	P2			
					Enologia II		AGR/15	6	3	P1			
					Controllo e Gestione della Qualità dei Prodotti Vitivinicoli	Controllo della qualità della produzione vitivinicola	AGR/15	5	3	P1			
		Totale ambito							33				
Totale attività caratterizzanti							89						
affini e integrative	c	1		Controllo e Gestione della Qualità dei Prodotti Vitivinicoli	Chimica analitica	CHIM/01	3	3	P1				
				Viticultura I	Genetica e miglioramento genetico della vite	AGR/03	4	2	P1				
				Ingegneria alimentare	Tecnologie alimentari	AGR/15	4	1	P2				
				Economia e legislazione vitivinicole	Legislazione vitivinicola	IUS/03	4	3	P1				
				Inglese tecnico		L-LIN/12	3	3	P1				
				1 insegnamento per 6 CFU a scelta tra:									
				Complementi di Enologia	Tecnologie dei derivati della filiera vitivinicola	AGR/15	3	3	P2				
					Tecnologie dei distillati di origine vitivinicola	AGR/15	3	3	P2				
				Tecnologie enologiche speciali		AGR/15	6	3	P2				
					Gestione Microbiologica e Sanificazione della Cantina	Selezione e impiego di lieviti ad uso enologico	AGR/16	2	3	P2			
					Lieviti e biochimismo della fermentazione alcolica	AGR/16	2	3	P2				
					Detergenza e sanificazione	AGR/15	2	3	P1				
				Complementi di Genio Vitivinicolo	Progettazione e gestione della cantina	AGR/09	3	3	P2				
					Sicurezza del lavoro in vitivinicoltura	AGR/09	3	3	P2				
				Viticultura Biologica	Tecniche agronomiche	AGR/03	2	3	P2				
					Protezione dai fitofagi	AGR/11	2	3	P2				
					Protezione dai patogeni	AGR/12	2	3	P2				
					Amministrazione e Comunicazione nel Settore Vitivinicolo	Linguaggio e comunicazione del vino	AGR/01	3	3	P2			
					Tracciabilità e certificazione dei prodotti vitivinicoli	AGR/01	3	3	P2				
					Consumo di vino: aspetti fisiologici e salutistici	Percezione sensoriale delle caratteristiche del vino	AGR/15	3	3	P2			
	Vino e salute	AGR/15	3	3	P2								
Estimo professionale							AGR/01	6	3				
Totale affini e integrative							24						
a scelta studente	d			Insegnamenti a scelta			12						
Totale a scelta studente							12						
prova finale e lingua straniera	e	1		Prova finale			5						
				Prova conoscenza lingua inglese (Livello B1 - approvato)			3						
Totale prova finale e lingua straniera							8						
ulteriori attività formative (art.10, comma 5, lettera d)	f	1		Comunicazione (curriculare)									
				Cultura d'impresa (curriculare)									
				Tirocini			8						
				Informatica di base			3						
				Altre (Introduzione alla vitivinicoltura - Approvato)			1	1	P1				
Totale altre attività formative							12						
TOTALE GENERALE							180						