

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	3	P2				
				Biochimica Agraria		AGR/13	6	2	P1				
				Chimica e Fertilità del Terreno		AGR/13	6	2	P2				
				Microbiologia		AGR/16	7	2	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	3	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	2	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	2	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								
Viticultura di precisione	Sistemi di geolocalizzazione dati	AGR/10	2	3	P2								
	Scouting viticolo	AGR/03	2	3	P2								
	Macchine per la viticoltura di precisione	AGR/09	2	3	P2								
Estimo		AGR/01	6	3	P2								
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					
		2	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)										
		2	Cultura d'impresa (curriculare)										
		3	Tirocini					8					
		4	Informatica di base					3					
		5	Altre (Introduzione alla vitivinicoltura - Approvato)					1	1				
Totale altre attività formative							12						
TOTALE GENERALE							180						