

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

Tipologie attività formative		Ambiti disciplinari		Attività formative							
Denominazione	Tip.	N.	Denominazione	Insegnamento	Modulo	SSD afferenza insegnamento	CFU				
base	a	1	Discipline matematiche, fisiche, informatiche e statistiche	Matematica e Statistica		MAT/05	7				
				Fisica con laboratorio		FIS/07	6				
		Totale ambito							13		
		2	Discipline chimiche	Chimica Generale e Inorganica		CHIM/03	6				
				Chimica Organica		CHIM/06	6				
		Totale ambito							12		
		3	Discipline biologiche	Biologia Vegetale	Biologia Vegetale I		BIO/04	5			
					Biologia Vegetale II		BIO/04	5			
		Totale ambito							10		
		Totale attività di base							35		
caratterizzanti	b	1	Discipline economiche, estimative e giuridiche	Fondamenti di economia dell'impresa agraria		AGR/01	5				
				Economia e Legislazione Vitivinicole	Economia, marketing e comunicazione in vitivinicoltura	AGR/01	6				
		Totale ambito							11		
		2	Discipline della produzione vegetale	Principi di Agronomia e Genetica	Agronomia Generale	AGR/02	5				
				Viticultura I		AGR/03	6				
				Viticultura II	Tecniche di viticoltura sostenibile e cambiamento climatico	AGR/03	5				
				Biochimica Agraria		AGR/13	6				
				Chimica e Fertilità del Terreno		AGR/13	6				
				Microbiologia		AGR/16	7				
		Totale ambito							35		
		3	Discipline della difesa	Protezione della Vite	Entomologia viticola		AGR/11	5			
					Patologia della vite		AGR/12	5			
		Totale ambito							10		
		4	Discipline dell'ingegneria agraria, forestale e della rappresentazione	Ingegneria alimentare	Macchine e impianti enologici	AGR/09	5				
				Viticultura II	Meccanizzazione in viticoltura	AGR/09	5				
				Enologia I	Chimica enologica	AGR/15	5				
					Tecnica enologica	AGR/15	6				
				Enologia II		AGR/15	7				
				Controllo e Gestione della Qualità dei Prodotti Vitivinicoli	Controllo della qualità della produzione vitivinicola	AGR/15	5				
		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				
				Principi di Agronomia e Genetica	Genetica e miglioramento genetico della vite	AGR/03	4				
				Ingegneria alimentare	Tecnologie alimentari	AGR/15	4				
				Economia e legislazione vitivinicole	Legislazione vitivinicola	IUS/03	4				
				1 insegnamento per 6 CFU a scelta tra:							
				Complementi di Enologia	Tecnologia dei derivati della fillera vitivinicola	AGR/15	3				
					Tecnologie dei distillati di origine vitivinicola	AGR/15	3				
				Tecnologie enologiche speciali							6
				Gestione Microbiologica in Cantina	Selezione e impiego di lieviti ad uso enologico	AGR/16	3				
					Lieviti per un'enologia low input e bioprotezione	AGR/16	3				
				Complementi di Genio Vitivinicolo	Progettazione e gestione della cantina	AGR/09	3				
					Sicurezza del lavoro in vitivinicoltura	AGR/09	3				
				Difesa biologica del vigneto	Protezione dai fitofagi	AGR/11	3				
					Protezione dai patogeni	AGR/12	3				
				Amministrazione e Comunicazione nel Settore Vitivinicolo	Linguaggio e comunicazione del vino	AGR/01	3				
					Tracciabilità e certificazione dei prodotti vitivinicoli	AGR/01	3				
Viticultura di precisione	Sistemi di supporto alle decisioni in viticoltura e geolocalizzazione dati	AGR/10	3								
	Macchine e sensori per le applicazioni a rateo variabile	AGR/09	3								
Biodiversità e servizi ecosistemici in viticoltura	Biodiversità vegetale	AGR/03	3								
	Biodiversità microbica	AGR/16	3								
Totale affini e integrative							21				
a scelta studente	d		Insegnamenti a scelta				12				
Totale a scelta studente							12				
prova finale e lingua straniera	e	1	Prova finale				4				
		2	Prova conoscenza lingua inglese (Livello B1)				3				
Totale prova finale e lingua straniera							7				
ulteriori attività formative (art.10, comma 5, lettera d)	f	1	Ulteriori conoscenze linguistiche - Inglese tecnico				3				
		2	Tirocinio (Tirocinio presso UNIUD ENO LAB)				2				
		3	Tirocinio formativo e di orientamento				7				
		4	Informatica di base				3				
		5	Altre (Introduzione alla vitivinicoltura)				1				
Totale altre attività formative							16				
TOTALE GENERALE							180				