

## Manifesto corso di Laurea in Viticoltura ed Enologia (L-25) - a.a. 2024-2025

### 1° ANNO

#### 1° SEMESTRE

Codice ESSE3	Attività formative	Courses	Settore	Tipo di attività	CFU	a1	a2	a3	b1	b2	b3	b4	C	D	E	F	Ore	
170001	Matematica e statistica	Mathematics and statistics	MAT/05	A- base	6	6											60	
170003	Biologia generale ed ecologia: Modulo A - Biologia generale con esercitazioni di laboratorio	Biology and ecology: module biology (with lab practice)	BIO/03	A- base	6		6										60	
170004	Chimica generale ed inorganica	General and inorganic chemistry	CHIM/03	A- base	6	6											60	
170005	Economia e gestione aziendale	Economy and business administration	AGR/01	B - caratterizzanti	6				6								60	
170000	Informatica di base (abilità informatiche)	Basic computer science (computer skills)	-	F - Ulteriori attività formative	3											3	30	
TOT. I sem.					27	6	6	6	0	0	6	0	0	0	0	0	3	270

#### 2° SEMESTRE

Codice ESSE3	Attività formative	Courses	Settore	Tipo di attività	CFU	a1	a2	a3	b1	b2	b3	b4	C	D	E	F	Ore	
170002	Fisica	Physics	FIS/01	A- base	6	6											60	
170003	Biologia generale ed ecologia: Modulo B - Ecologia con esercitazioni di laboratorio	Biology and ecology: module Ecology (with lab practice)	BIO/05	A- base	6		6										60	
170006	Chimica organica	Organic chemistry	CHIM/06	A- base	6	6											60	
170039	Arboricoltura generale e principi di fisiologia e genetica delle piante da frutto	Fruit science and principle of physiology and genetics of fruit tree crops	AGR/07	A- base	6		6										60	
170008	Microbiologia generale con esercitazioni di laboratorio	Principles of Microbiology with lab practice	AGR/16	B - caratterizzanti	6			6									60	
TOT. II sem.					30	6	6	12	6	0	0	0	0	0	0	0	300	
TOT. I anno					57	12	12	18	6	0	6	0	0	0	0	0	3	570

**L'obbligo di formazione sulla sicurezza per tutti gli studenti e le studentesse che prevede 3 livelli: Formazione Generale, Formazione Specifica: Rischio Basso, Formazione Specifica: Rischio Medio da superare ad inizio del 1° semestre**

\*\*NOTA BENE: Gli esami del 2° anno sono consentiti soltanto a coloro che hanno soddisfatto i seguenti requisiti:

- il requisito di conoscenza della lingua inglese (livello B1) richiesto per l'accesso al corso di studio.
- aver superato almeno 30CFU
- dei 30CFU minimo 18CFU negli SSD: MAT/05, BIO/03, BIO/05, CHIM/03, AGR/01, FIS/01, CHIM/06, AGR/07, AGR/16

### 2° ANNO

#### 1° SEMESTRE

Codice ESSE3	Attività formative	Courses	Settore	Tipo di attività	CFU	a1	a2	a3	b1	b2	b3	b4	C	D	E	F	Ore
170033	Chimica agraria e biochimica con esercitazioni	Agricultural chemistry and biochemistry with lab practice	AGR/13	B - caratterizzanti	6			6									60
170010	Chimica e microbiologia enologica: Modulo A - Microbiologia enologica con esercitazioni di laboratorio	Wine chemistry and wine microbiology: module Wine microbiology with lab practice	AGR/16	B - caratterizzanti	12			6									60
	Chimica e microbiologia enologica: Modulo B - Chimica enologica	Wine chemistry and wine microbiology: module Wine chemistry	CHIM/10	C - Affini o integrative								6					60
170011	Viticultura 1: Modulo A - Morfologia e fisiologia della vite con esercitazioni	Viticulture 1: module Grapevine morphology and physiology with lab practice	AGR/03	B - caratterizzanti	12			6									60
	Viticultura 1: Modulo B - Genetica e miglioramento genetico della vite con esercitazioni	Viticulture 1: module Grapevine genetics and breeding with lab practice	AGR/07	B - caratterizzanti	12			6									60
TOT. I sem.					30	0	0	0	24	0	0	0	6	0	0	0	300

#### 2° SEMESTRE

Codice ESSE3	Attività formative	Courses	Settore	Tipo di attività	CFU	a1	a2	a3	b1	b2	b3	b4	C	D	E	F	Ore
170012	Enologia 1: Modulo A - Analisi sensoriale con esercitazioni di laboratorio	Enology 1: module Sensorial analysis with lab practice	AGR/15	B - caratterizzanti	12				6								60
	Enologia 1: Modulo B - Tecnica enologica	Enology 1: module Wine technology with lab practice	CHIM/10	C - Affini o integrative								6					60
170013	Difesa della vite: Modulo A - Patologia viticola con esercitazioni	Grapevine protection: module Grapevine pathology with lab practice	AGR/12	B - caratterizzanti	12					6							60
	Difesa della vite: Modulo B - Entomologia viticola con esercitazioni	Grapevine protection: module grapevine entomology with lab practice	AGR/11	B - caratterizzanti	12						6						60
170014	Meccanizzazione viticola e viticoltura di precisione	Viticulture mechanisation and precision farming	AGR/09	B - caratterizzanti	6				6								60
170022	Lingua inglese (livello B2)	English language (level B2)	-	E - Per la prova finale e per la lingua straniera	3											3	
TOT. II sem.					33	0	0	0	12	0	12	6	0	3	0	0	300
TOT. II anno					63	0	0	0	24	12	12	12	6	3	0	0	600

\*\*\*NOTA BENE: Gli esami del 3° anno sono consentiti soltanto a coloro che hanno soddisfatto i seguenti requisiti:

- il requisito di conoscenza della lingua inglese (livello B1) richiesto per l'accesso al corso di studio.
- aver superato almeno 30CFU
- dei 30CFU minimo 18CFU negli SSD: MAT/05, BIO/03, BIO/05, CHIM/03, AGR/01, FIS/01, CHIM/06, AGR/07, AGR/16

### 3° ANNO

#### 1° SEMESTRE

Codice ESSE3	Attività formative	Courses	Settore	Tipo di attività	CFU	a1	a2	a3	b1	b2	b3	b4	C	D	E	F	Ore
170020	Tirocinio	Stage	-	F - Ulteriori attività formative	6											6	
170034	Enologia 2 con esercitazioni	Enology 2 with lab practice	AGR/15	B - caratterizzanti	6				6								60
170016	Marketing e legislazione prodotti vitivinicoli: Modulo Legislazione vitivinicola	Marketing and legislation of wine products: Module wine legislation	IUS-03	B - caratterizzanti	6					6							60
170017	Laboratorio controllo qualità prodotti vitivinicoli	Quality control laboratory for vitivinicultural products	AGR/15	B - caratterizzanti	6				6								60
170018	Ingegneria alimentare ed impianti enologici	Food engineering and oenological installations	ING/IND 24	C - Affini o integrative	6							6					60
TOT. I sem.					30	0	0	0	12	6	0	6	0	0	0	6	240

#### 2° SEMESTRE

Codice ESSE3	Attività formative	Courses	Settore	Tipo di attività	CFU	a1	a2	a3	b1	b2	b3	b4	C	D	E	F	Ore
170016	Marketing e legislazione prodotti vitivinicoli: modulo Marketing e promozione dei prodotti vitivinicoli	Marketing and legislation of wine products: Marketing and promotion of wine products	AGR/01	B - caratterizzanti	6				6								60
170035	Viticultura 2: Tecnica viticola con esercitazioni	Viticulture 2: Viticultural technique with lab practice	AGR/03	B - caratterizzanti	6			6									60
	Insegnamento a scelta 1	Elective course	-	D - A scelta dello studente	6									6			60
	Insegnamento a scelta 2	Elective course	-	D - A scelta dello studente	6									6			60
170021	Prova finale	Final exam	-	E - Per la prova finale e per la lingua straniera	6											6	
TOT. II sem.					30	0	0	0	6	0	6	0	0	12	6	0	240
TOT. III anno					60	0	0	0	6	12	12	0	6	12	6	6	480

<b>TOT 3 ANNI</b>	180	12	12	18	36	24	18	12	18	12	9	9
-------------------	-----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	---	---

### INSEGNAMENTI A SCELTA attivati nell' a.a. 2024/25

#### 2° SEMESTRE

Codice ESSE3	Attività formative	Courses	Settore	Tipo di attività	CFU	a1	a2	a3	b1	b2	b3	b4	C	D	E	F	Ore
170028	Vitenologia internazionale - Modulo: Geografia viticola: territori e denominazioni	International viticulture ed oenology	AGR/03	D - A scelta dello studente	6									6			30
	Vitenologia internazionale Modulo: Viti-enologia internazionale: territori e vini (ENG)		AGR/15														
170023	Tecnica enologica speciale Modulo: Vini spumanti e vini speciali	Oenological specific technique	AGR/15	D - A scelta dello studente	6									6			30
	Tecnica enologica speciale Modulo: Tecnologie dei distillati		AGR/15														
170024	Viticultura biologica Modulo: Aspetti agronomici delle viticoltura biologica	Organic viticulture	AGR/03	D - A scelta dello studente	6									6			30
	Viticultura biologica Modulo: Infrastrutture ecologiche		AGR/11														
170026	Valorizzazione dei sottoprodotti dell'industria enologica e gestione reflui - Modulo: Valorizzazione dei sottoprodotti dell'industria enologica	Valorisation of by-products of the oenological industry and waste management	ING-IND/24	D - A scelta dello studente	6									6			30
	Valorizzazione dei sottoprodotti dell'industria enologica e gestione reflui - Modulo: Gestione reflui di cantina		ICAR/03														
170031	Pratiche di consumo e società Modulo: Pratiche di consumo e società	Consumer practices and society	SPS/07	D - A scelta dello studente	6									6			30
	Pratiche di consumo e società Modulo: Metodi di indagine sui consumi		SPS/08														
170037	Agrometeorologia	Agrometeorology	FIS/06	D - A scelta dello studente	6									6			60