

Manifesto corso di Laurea in Viticoltura ed Enologia (L-25) - a.a. 2020-2021

(ex D.M. 270/04)

1° ANNO

1° SEMESTRE

Codice ESSE3	Propedeuticità	N°	Attività formative	Courses	Settore	Tipo di attività	CFU	a1	a2	a3	b1	b2	b3	b4	C	D	E	F	Ore	Note	Docenti	
170001		1	Matematica e statistica	Mathematics and statistics	MAT/05	A- base	6	6											60		Roberto Rosà	
170003		2	Biologia generale ed ecologia: modulo Biologia generale con esercitazioni di laboratorio	Biology and ecology: module biology (with lab practice)	BIO/03	A- base	6		6										60		Omar Rota-Stabelli	
170004		3	Chimica generale ed inorganica	General and inorganic chemistry	CHIM/03	A- base	6	6											60		Renzo Campostini	
170005		4	Economia e gestione aziendale	Economy and business administration	AGR/01	B - caratterizzanti	6					6							60		Luciano Pilati	
170000			Informatica di base (abilità informatiche)	Basic computer science (computer skills)	-	F - Ulteriori attività formative	3												3		Valerio Mazzoni	
TOT. I sem.							27	6	6	6	0	0	6	0	0	0	0	0	3	240		

2° SEMESTRE

Codice ESSE3	Propedeuticità	N°	Attività formative	Courses	Settore	Tipo di attività	CFU	a1	a2	a3	b1	b2	b3	b4	C	D	E	F	Ore	Note	Note		
170002		5	Fisica	Physics	FIS/01	A- base	6	6											60		Marco Zanatta Albrecht Haase		
170003		2	Biologia generale ed ecologia: modulo Ecologia con esercitazioni di laboratorio	Biology and ecology: module Ecology (with lab practice)	BIO/03	A- base	6		6										60		Omar Rota-Stabelli		
170006		6	Chimica organica	Organic chemistry	CHIM/06	A- base	6	6											60		Michele D'Ambrosio		
170039		7	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		Fabrizio Costa		
170008		8	Microbiologia generale con esercitazioni di laboratorio	Principles of Microbiology with lab practice	AGR/16	B - caratterizzanti	6				6								60		Michele Perazzoli		
TOT. II sem.							30	6	6	12	6	0	0	0	0	0	0	0	0	240			
TOT. I anno							57	12	12	18	6	0	6	0	0	0	0	0	0	3	540		

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

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

2° ANNO

1° SEMESTRE

Codice ESSE3	Propedeuticità	N°	Attività formative	Courses	Settore	Tipo di attività	CFU	a1	a2	a3	b1	b2	b3	b4	C	D	E	F	Ore	Note	Note
170033	**	9	Chimica agraria e biochimica con esercitazioni	Agricultural chemistry and biochemistry with lab practice	AGR/13	B - caratterizzanti	6				6								60		Claudio Moser
170010	**	10	Chimica e microbiologia enologica: modulo Microbiologia enologica con esercitazioni di laboratorio	Wine chemistry and wine microbiology: module Wine microbiology with lab practice	AGR/16	C - Affini o integrative	6				6								60		Raffaele Guzzon
			Chimica e microbiologia enologica: modulo Chimica enologica	Wine chemistry and wine microbiology: module Wine chemistry	CHIM/10	C - Affini o integrative	6					6							60		Fulvio Mattivi
170011	**	11	Viticultura 1: modulo Morfologia e fisiologia della vite con esercitazioni	Viticulture 1: module Grapevine morphology and physiology with lab practice	AGR/03	B - caratterizzanti	6				6								60		Massimo Bertamini
			Viticultura 1: modulo Genetica e miglioramento genetico della vite con esercitazioni	Viticulture 1: module Grapevine genetics and breeding with lab practice	AGR/07	B - caratterizzanti	6				6									60	
TOT. I sem.							30	0	0	0	24	0	0	0	6	0	0	0	300		

2° SEMESTRE

Codice ESSE3	Propedeuticità	N°	Attività formative	Courses	Settore	Tipo di attività	CFU	a1	a2	a3	b1	b2	b3	b4	C	D	E	F	Ore	Note	Note
170012	**	12	Enologia 1: modulo Analisi sensoriale con esercitazioni di laboratorio	Enology 1: module Sensorial analysis with lab practice	AGR/15	B - caratterizzanti	6				6								60		Flavia Gasperi
			Enologia 1: modulo Tecnica enologica	Enology 1: module Wine technology with lab practice	CHIM/10	B - caratterizzanti	6					6								60	
170013	**	13	Difesa della vite: modulo Patologia viticola con esercitazioni	Grapevine protection: module Grapevine pathology with lab practice	AGR/12	B - caratterizzanti	6					6							60		Ilaria Pertot
			Difesa della vite: modulo Entomologia viticola con esercitazioni	Grapevine protection: module grapevine entomology with lab practice	AGR/11	B - caratterizzanti	6					6								60	
170014	**	14	Meccanizzazione viticola e viticoltura di precisione	Viticulture mechanisation and precision farming	AGR/09	B - caratterizzanti	6				6								60		Annachiara Berardinelli
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	0	12	12	0	3	0	600		

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

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

3° ANNO																						
1° SEMESTRE																						
Codice ESSE3	Propedeuticità	N°	Attività formative	Courses	Settore	Tipo di attività	CFU	a1	a2	a3	b1	b2	b3	b4	C	D	E	F	Ore	Note	Docenti	
170020	***		Tirocinio	Stage	-	F – Ulteriori attività formative	6											6			-	
170034	***	15	Enologia 2 con esercitazioni	Enology 2 whit lab practice	AGR/15	C – Affini o integrative	6				6								60		Tomas Roman	
170016	***	16	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		Roberta Raffaelli	
			Marketing e legislazione prodotti vitivinicoli: modulo Legislazione vitivinicola	Marketing and legislation of wine products: Modulate wine legislation	IUS-03	B – caratterizzanti	6					6							60		Matteo Ferrari	
170018	***	17	Ingegneria alimentare ed impianti enologici	Food engineering and oenological installations	ING/IND 24	C – Affini o integrative	6						6						60		Luca Fiori	
							TOT. I sem.	30	0	0	0	0	6	12	0	6	0	0	6	240		
2° SEMESTRE																						
Codice ESSE3	Propedeuticità	N°	Attività formative	Courses	Settore	Tipo di attività	CFU	a1	a2	a3	b1	b2	b3	b4	C	D	E	F	Ore	Note	Note	
170017	***	18	Laboratorio controllo qualità prodotti vitivinicoli	Quality control laboratory for vitivinicicultural products	AGR/15	B – caratterizzanti	6												60			
170035	***	19	Viticultura 2: Tecnica viticola con esercitazioni	Viticulture 2: Viticultural technique with lab practice	AGR/03	B – caratterizzanti	6				6								60		Massimo Bertamini	
	***	20a	Insegnamento a scelta 1	Elective course	-	D – A scelta dello studente	6								6				60			
	***	20b	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.	78	0	0	0	6	12	24	0	12	12	6	6	660		
							TOT. III anno	108	0	0	0	6	18	36	0	18	12	6	12	900		

TOT 3 ANNI	228	12	12	18	36	30	42	12	30	12	9	15		
------------	-----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	---	----	--	--

INSEGNAMENTI A SCELTA attivati nell' a.a. 2020/21																					
1° SEMESTRE																					
Codice ESSE3		N°	Attività formative	Modulo integrato	Settore	Tipo di attività	CFU	a1	a2	a3	b1	b2	b3	b4	C	D	E	F	Ore	Note	Docenti
170040			Fisiologia vegetale applicata alla produzione agroalimentare (ENG)	Plant physiology applied to agricultural production	BIO/04	D – A scelta dello studente	6								6				60	ENG	Michele Perazzoli
170042			Sistemi di produzione e tecnologie di trasformazione: caratteristiche chimico fisiche dei prodotti agroalimentari (ENG)	Food production and processing: physical characteristics and chemical properties of food	CHIM/10	D – A scelta dello studente	6								6				60	ENG	Eugenio Aprea
170028			Vitenologia internazionale - Modulo: Geografia viticola: territori e denominazioni	International viticulture ed oenology	AGR/03	D – A scelta dello studente	3									6			30		Marco Stefanini
			Vitenologia internazionale Modulo: Viti-enologia internazionale: (territori e vini (ENG)		AGR/15		3												30	ENG	Tomas Roman
2° SEMESTRE																					
170023			Tecnica enologica speciale Modulo: Vini spumanti e vini speciali	Oenological specific technique	AGR/15	D – A scelta dello studente	3									6			30		Sergio Moser
			Tecnica enologica speciale Modulo: Tecnologie dei distillati		AGR/15		3												30		
170024			Viticultura biologica Modulo: Aspetti agronomici delle viticoltura biologica	Organic viticulture	AGR/03	D – A scelta dello studente	3								6				30		Roberto Zanzotti
			Viticultura biologica Modulo: Infrastrutture ecologiche		AGR/11		3												30		Gerardo Puopolo Gianfranco Anfora
170032			Metodi statistici applicati alle indagini in agricoltura	Statistics applied to farming science	VET/06	D – A scelta dello studente	6								6				60		Roberto Rosà
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	3								6				30		Luca Fiori
			Valorizzazione dei sottoprodotti dell'industria enologica e gestione reflui - Modulo: Gestione reflui di cantina		ICAR/03		3														Paola Foladori
170027			Tracciabilità della filiera viti-enologica e metabolomica applicata Modulo: Tracciabilità della filiera viti-enologica (ENG)	Traceability of the vine-oenological supply chain and applied metabolomics	CHIM/01	D – A scelta dello studente	3								6				30	ENG	Federica Camin
			Tracciabilità della filiera viti-enologica e metabolomica applicata Modulo: Metabolomica applicata (ENG)		CHIM/10		3									6			30	ENG	Panagiotis Arapitsas
170029			Bioagrofarmaci e tecniche innovative di difesa Modulo: Bioinsetticidi, semiochimici e tecniche innovative per la difesa contro gli insetti (ENG)	Bio-pesticides and innovative techniques of grapevine protection	AGR/12	D – A scelta dello studente	3								6				30	ENG	Gianfranco Anfora
			Bioagrofarmaci e tecniche innovative di difesa Modulo: Biofungicidi e tecniche innovative per la difesa contro i patogeni (ENG)		AGR/12		3									6			30	ENG	Gerardo Puopolo
170031			Pratiche di consumo e società Modulo: Pratiche di consumo e società	Consumer practices and society	SPS/07	D – A scelta dello studente	3									6			30		Francesca Forno
			Pratiche di consumo e società Modulo: Metodi di indagine sui consumi		SPS/08		3												30		
170037			Agrometeorologia	Agrometeorology	FIS/06	D – A scelta dello studente	6								6				60		Nadia Vendrame
170043			Miglioramento delle produzioni vegetali - modulo: Tecniche avanzate di miglioramento genetico delle piante (ENG)	Improvement in Crop Production - module: New plant breeding techniques	AGR/07	D – A scelta dello studente	6								6				60	ENG	Maria Stella Grando
170044			Impianti innovativi e automazione nella produzione e trasformazione agroalimentare (ENG)	Innovative plants and automation for the agri-food production and transformation	AGR/09	D – A scelta dello studente	6								6				60	ENG	Annachiara Berardinelli
170045	2 corsi mutuati da Giurisprudenza		Diritto alimentare e globalizzazione (ENG)	Food Law and Globalization			4												42	ENG	
			Diritto agro-alimentare: Nozioni generali e la disciplina dell'innovazione nel diritto agroalimentare (ENG)	Agri-food law: introductory notions and the regulation of innovation in agri-food law	IUS/03	D – A scelta dello studente	2									6			20	ENG	Matteo Ferrari