

# Manifesto corso di Laurea in Viticoltura ed Enologia (L-25) - a.a. 2021-2022

(ex D.M. 270/04)

## 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	Note	Docenti	
170001	Matematica e statistica	Mathematics and statistics	MAT/05	A- base	6	6											60		Roberto Rosà	
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		Omar Rota-Stabelli	
170004	Chimica generale ed inorganica	General and inorganic chemistry	CHIM/03	A- base	6	6											60		Renzo Campostini	
170005	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			Gerardo Roselli	
TOT. I sem.					27	6	6	6	0	0	6	0	0	0	0	0	3	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	Note	Note	
170002	Fisica	Physics	FIS/01	A- base	6	6											60		Bettotti Paolo Azzini Stefano	
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		Omar Rota-Stabelli	
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		Fabrizio Costa	
170008	Microbiologia generale con esercitazioni di laboratorio	Principles of Microbiology with lab practice	AGR/16	B - caratterizzanti	6				6								60		Michele Perazzolli	
TOT. II sem.					30	6	6	12	6	0	0	0	0	0	0	0	240			
TOT. I anno					57	12	12	18	6	0	6	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, 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	Note	Note
170033	Chimica agraria e biochimica con esercitazioni	Agricultural chemistry and biochemistry with lab practice	AGR/13	B - caratterizzanti	6				6								60		Claudio Moser
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	6				6								60		Raffaele Guzzzon
	Chimica e microbiologia enologica: Modulo B - Chimica enologica	Wine chemistry and wine microbiology: module Wine chemistry	CHIM/10	C - Affini o integrative	6							6					60		Fulvio Mattivi
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	6				6								60		Massimo Bertamini
	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	6				6								60		Maria Stella Grando
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	Note	Note
170012	Enologia 1: Modulo A - 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 B - Tecnica enologica	Enology 1: module Wine technology with lab practice	CHIM/10	C - Affini o integrative	6							6					60		Fulvio Mattivi
170013	Difesa della vite: Modulo A - 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 B - Entomologia viticola con esercitazioni	Grapevine protection: module grapevine entomology with lab practice	AGR/11	B - caratterizzanti	6						6						60		Gianfranco Anforda
170014	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	0	12	0	12	6	0	3	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, 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	Note	Docenti
170020	Tirocinio	Stage	-	F – Ulteriori attività formative	6											6			
170034	Enologia 2 con esercitazioni	Enology 2 whit lab practice	AGR/15	B – caratterizzanti	6				6								60		Tomas Roman
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		Matteo Ferrari
170017	Laboratorio controllo qualità prodotti vitivinicoli	Quality control laboratory for vitivincultural products	AGR/15	B – caratterizzanti	6				6								60		Roberto Larcher
170018	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	12	6	0	6	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	Note	Note
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		Roberta Raffaelli
170035	Viticultura 2: Tecnica viticola con esercitazioni	Viticulture 2: Viticultural technique with lab practice	AGR/03	B – caratterizzanti	6				6								60		Massimo Bertarini
	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.					78	0	0	0	6	18	18	0	12	12	6	6	660		
TOT. III anno					108	0	0	0	6	30	24	0	18	12	6	12	900		

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

## INSEGNAMENTI A SCELTA attivati nell' a.a. 2021/22

## 2° SEMESTRE

Codice ESSE3	Attività formative	Modulo integrato	Settore	Tipo di attività	CFU	a1	a2	a3	b1	b2	b3	b4	C	D	E	F	Ore	Note	Docenti
170028	Vitienologia internazionale - Modulo: Geografia viticola: territori e denominazioni	International viticulture ed oenology	AGR/03	D – A scelta dello studente	3									6			30		
	Vitienologia internazionale Modulo: Viti-enologia internazionale: (territori e vini) (ENG)	International viticulture ed oenology	AGR/15		3													30	ENG
170023	Tecnica enologica speciale Modulo: Vini spumanti e vini speciali	Oenological specific technique	AGR/15	D – A scelta dello studente	3									6			30		
	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		
	Viticultura biologica Modulo: Infrastrutture ecologiche		AGR/11		3													30	
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														30
170027	Tracciabilità della filiera viti-enologica e metabolomica applicata Modulo: Tracciabilità della filiera viti-enologica (ENG)	Traceability of the vine-enological 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													30	ENG
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
170046	Bioagrofarmaci, biofertilizzanti e tecniche innovative di gestione per una viticoltura sostenibile (eng)	Biopesticides, biofertilizers and innovative management techniques for a sustainable viticulture	AGR/12	D – A scelta dello studente	6									6			60	ENG	Gerardo Puopolo