

## Manifesto degli studi Laurea in Viticoltura ed Enologia (L-25 R) - 1° e 2° anno a.a. 2026-27

### 1° ANNO

#### 1° SEMESTRE

Codice ESSE3	Attività formative	Courses	Settore	nuovo 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	MATH-03/A	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	BIOS-01/C	A- base	6		6										60
170004	Chimica generale ed inorganica	General and inorganic chemistry	CHIM/03	CHEM-03/A	A- base	6	6											60
170005	Economia e gestione aziendale	Economy and business administration	AGR/01	AGRI-01/A	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	3	270

#### 2° SEMESTRE

Codice ESSE3	Attività formative	Courses	Settore	nuovo settore	Tipo di attività	CFU	a1	a2	a3	b1	b2	b3	b4	C	D	E	F	Ore
170002	Fisica	Physics	FIS/01	PHYS-01/A	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	BIOS-03/A	A- base	6		6										60
170006	Chimica organica	Organic chemistry	CHIM/06	CHEM-05/A	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	AGRI-06/A	A- base	6		6										60
170008	Microbiologia generale con esercitazioni di laboratorio	Principles of Microbiology with lab practice	AGR/16	AGRI-08/A	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	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 (Obbligo per legge DM 639/1998)

\*\*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

3) dei 30CFU minimo 18CFU negli SSD: MAT/05 (MATH-03/A), BIO/03 (BIOS-01/C), BIO/05 (BIOS-03/A), CHIM/03 (CHEM-03/A), AGR/01 (AGRI-01/A), FIS/01 (PHYS-01/A), CHIM/06 (CHEM-05/A), AGR/07 (AGRI-06/A), AGR/16 (AGRI-08/A)

### 2° ANNO

#### 1° SEMESTRE

Codice ESSE3	Attività formative	Courses	Settore	nuovo 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	AGRI-06/B	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	AGRI-08/A	B - caratterizzanti	12				6								60
	Chimica e microbiologia enologica: Modulo B - Chimica enologica	Wine chemistry and wine microbiology: module Wine chemistry	CHIM/10	CHEM-07/B	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	AGRI-03/A	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	AGRI-06/A	B - caratterizzanti					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	nuovo 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	AGRI-07/A	B - caratterizzanti	12				6								60
	Enologia 1: Modulo B - Tecnica enologica	Enology 1: module Wine technology with lab practice	CHIM/10	CHEM-07/B	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	AGRI-05/B	B - caratterizzanti	12						6						60
	Difesa della vite: Modulo B - Entomologia viticola con esercitazioni	Grapevine protection: module grapevine entomology with lab practice	AGR/11	AGRI-05/A	B - caratterizzanti							6						60
170014	Meccanizzazione viticola e viticoltura di precisione	Viticulture mechanisation and precision farming	AGR/09	AGRI-04/B	B - caratterizzanti	6				6								60
170022	Lingua inglese (livello B2)	English language (level B2)	-	-	E - Per la prova finale e per la lingua	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:

- il requisito di conoscenza della lingua inglese (livello B1) richiesto per l'accesso al corso di studio.
- aver superato almeno 30CFU

3) dei 30CFU minimo 18CFU negli SSD: MAT/05 (MATH-03/A), BIO/03 (BIOS-01/C), BIO/05 (BIOS-03/A), CHIM/03 (CHEM-03/A), AGR/01 (AGRI-01/A), FIS/01 (PHYS-01/A), CHIM/06 (CHEM-05/A), AGR/07 (AGRI-06/A), AGR/16 (AGRI-08/A)

### 3° ANNO attivo dal 2027/28

#### 1° SEMESTRE

Codice ESSE3	Attività formative	Courses	Settore	nuovo 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	AGRI-07/A	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	GIUR-03/B	B - caratterizzanti	6					6							60
170017	Laboratorio controllo qualità prodotti vitivinicoli	Quality control laboratory for vitivinicultural products	AGR/15	AGRI-07/A	B - caratterizzanti	6				6								60
170018	Ingegneria alimentare ed impianti enologici	Food engineering and oenological installations	ING-IND/24	ICHI-01/B	C - Affini o integrative	6								6				60
TOT. I sem.						30	0	0	0	0	12	6	0	6	0	0	6	240

#### 2° SEMESTRE

Codice ESSE3	Attività formative	Courses	Settore	nuovo 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	AGRI-01/A	B - caratterizzanti	6					6							60
170035	Viticultura 2: Tecnica viticola con esercitazioni	Viticulture 2: Viticultural technique with lab practice	AGR/03	AGRI-03/A	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	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>	<b>180</b>	<b>12</b>	<b>12</b>	<b>18</b>	<b>36</b>	<b>24</b>	<b>18</b>	<b>12</b>	<b>18</b>	<b>12</b>	<b>9</b>	<b>9</b>
-------------------	------------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	----------	----------

### INSEGNAMENTI A SCELTA

#### 2° SEMESTRE

Codice ESSE3	Attività formative	Courses	Settore	nuovo 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 and oenology	AGR/03	AGRI-03/A	D - A scelta dello studente	6									6			30
	AGR/15		AGRI-07/A															
170023	Tecnica enologica speciale Modulo: Vini spumanti e vini speciali	Oenological specific technique	AGR/15	AGRI-07/A	D - A scelta dello studente	6									6			30
	AGR/15		AGRI-07/A															
170024	Viticultura biologica Modulo: Aspetti agronomici della viticoltura biologica	Organic viticulture	AGR/03	AGRI-03/A	D - A scelta dello studente	6									6			30
	AGR/11		AGRI-05/A															
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	ICHI-01/B	D - A scelta dello studente	6									6			30
	ICAR/03		CEAR-02/A															