

Piano Didattico - Percorso lungo AA 2017-18

CORSO DI LAUREA IN VITICOLTURA ED ENOLOGIA

Anno di corso	Insegnamenti	CFU
I - 1° ciclo	Matematica con elementi di statistica	8
	Chimica generale	6
I - 2° ciclo	Chimica organica e biochimica c.i.	6
	Fondamenti di chimica organica	6
	Biochimica	6
	Fisica tecnica	6
II - 1° ciclo	Diritto alimentare e legislazione vitivinicola	6
	Gestione della qualità	6
II - 2° ciclo	Colture arboree c.i.	6
	Morfofisiologia vegetale	4
	Arboricoltura generale	6
	Idoneità di lingua straniera	6
III - 1° ciclo	Operazioni unitarie con applicazioni	6
	Gestione della fertilità del suolo	6
	Libera scelta (vedi home page - piano didattico – A.A. attuale): Lo studente dovrà inserire gli insegnamenti a 'libera scelta' nel suo piano didattico all'apertura dei piani di studio (vedi Studiare – piani di studio) per un <u>totale di 12 cfu</u> . Tali esami si svolgeranno nel primo e nel secondo ciclo dei vari anni a seconda di quanto indicato nel piano didattico on line.	12
III - 2° ciclo	Chimica enologica	9
	Libera scelta (vedi sopra)	
IV - 1° ciclo	Analisi chimiche, fisiche e sensoriali dei prodotti enologici	6
	Viticultura generale e vivaismo	6
IV - 2° ciclo	Microbiologia generale	6
	Tirocinio pratico applicativo	8
V - 1° ciclo	Microbiologia enologica	6
	Patologia viticola	8
V - 2° ciclo	Entomologia viticola	6
	Meccanizzazione viticola e impianti enologici	10
VI - 1° ciclo	Gestione ed amministrazione dell'impresa vitivinicola*	8
	Enologia c.i.: Tecniche di vinificazione	6
	Libera scelta (vedi sopra)	
VI - 2° ciclo	Enologia c.i.: Tecniche speciali	5
	Tecnica viticola	6
	Libera scelta (vedi sopra)	
	Prova finale (tesi)	6
TOTALE		180

*a partire da AA 2018-19