

SCIENZE VITICOLE ED ENOLOGICHE - curriculum Fondamentale a.a 2021/22

cod.	insegnamento	SSD	CFU	TAF	Sede
	<i>1° semestre</i>				
SAF0039	Chimica delle vinificazioni	AGR/15	9	B	Asti
SAF0040	Biologia e genetica della vite - mod. Biologia della vite	AGR/03	5	B	Asti
SAF0040	Biologia e genetica della vite - mod. Genetica della vite	AGR/07	5	B	Asti
INT0612	Germoplasma e risorse ambientali in viticoltura	AGR/03	6	B	Asti
SAF0041	Innovazioni in enologia - mod. Innovazioni tecnologiche in enologia	AGR/15	6	B	Asti
	<i>2° semestre</i>				
INT0608	Difesa della vite Mod. Approfondimenti di entomologia	AGR/11	5	B	Asti
INT0608	Difesa della vite Mod. Approfondimenti di patologia viticola	AGR/12	5	B	Asti
INT0610	Innovazioni nei sistemi viticoli	AGR/03	6	B	Asti
SAF0041	Innovazioni in enologia - mod. Analisi enologiche avanzate	AGR/15	5	B	Asti
INT0496	Metodi statistici per la ricerca	AGR/02	8	C	Asti
	Tot. 1° anno		60		
	<i>10 cfu a scelta tra:</i>				
INT0613	Enography	AGR/15	5	B	Asti
SAF0172	Fermentation microbiota and territorial characterization	AGR/16	5	B	Asti
SAF0042	Packaging in the wine industry: performance, safety and sustainability	AGR/15	5	B	Milano
SAF0043	Microbial biotechnology in oenology	AGR/16	5	B	Milano
SAF0044	Foods and beverages in the balanced diet	BIO/09	5	B	Milano
INT0614	Tecnologie enologiche per le zone calde e aride degli ambienti mediterranei	AGR/15	5	B	Palermo
INT0734	Tecnologie agroalimentari	AGR/15	5	B	Palermo
INT0618	Bioteecnologie microbiche	AGR/16	5	B	Sassari
INT0619	Analisi fisiche e sensoriali degli alimenti	AGR/15	5	B	Sassari
	<i>5 cfu a scelta tra:</i>				
INT0621	Grapevine ecophysiology	BIO/04	5	B	Alba
SAF0045	Vineyard management, environment and ripening	AGR/03	5	B	Alba
SAF0048	Secondary metabolites in grapevine	AGR/03	5	B	Alba
SAF0046	Sustainable viticulture	AGR/03	5	B	Milano
INT0503	Gestione del vigneto in ambiente mediterraneo a clima caldo-arido	AGR/03	5	B	Palermo
INT0506	Studio degli ambienti viticoli	AGR/03	5	B	Sassari
	<i>5 cfu a scelta tra:</i>				
INT0622	Viticultural pedology	AGR/14	5	C	Asti
INT0623	Mechanic for precision viticulture	AGR/09	5	C	Asti
SAF0047	Advanced machinery and plant engineering in viticulture and enology	AGR/09	5	C	Milano
INT0626	Tecniche di gestione dei suoli in ambiente caldo-arido	AGR/02	5	C	Palermo
INT0627	Approfondimenti di patologia viticola	AGR/12	5	C	Sassari
	CFU a libera scelta		10	D	
INT0517	Tirocinio		5	F	
INT0518	Prova finale	PROFIN_S	25	E	
	Tot. 2° anno		60		
	Totale		120		

cod.	insegnamento a scelta	SSD	CFU	TAF	Sede
INT0617	Microbiologia degli starter enologici	AGR/16	5	D	Foggia
SAF0015	Legislazione vitivinicola	AGR/01	5	D	Foggia
INT0513	Marketing per la valorizzazione dei vini siciliani	AGR/01	5	D	Palermo
INT0507	Acarologia della vite	AGR/11	5	D	Foggia
INT0504	Fisiologia e qualità della produzione viticola in clima caldo arido	AGR/03	5	D	Foggia
SAF0331	Basics of Remote Sensing for Agriculture	ICAR/06	5	D	Asti
SAF0325	Sensory and consumer science for the wine industry	AGR/15	4	D	Milano

SCIENZE VITICOLE ED ENOLOGICHE - curriculum Tablegrape a.a. 2021/22

cod.	insegnamento	SSD	CFU	TAF	sede
	<i>1° semestre</i>				
SAF0039	Chimica delle vinificazioni	AGR/15	9	B	Asti
SAF0040	Biologia e genetica della vite - mod. Biologia della vite	AGR/03	5	B	Asti
SAF0040	Biologia e genetica della vite - mod. Genetica della vite	AGR/07	5	B	Asti
INT0612	Germoplasma e risorse ambientali in viticoltura	AGR/03	6	B	Asti
SAF0041	Innovazioni in enologia - mod. Innovazioni tecnologiche in enologia	AGR/15	6	B	Asti
	<i>2° semestre</i>				
INT0608	Difesa della vite Mod. Approfondimenti di entomologia	AGR/11	5	B	Asti
INT0608	Difesa della vite Mod. Approfondimenti di patologia viticola	AGR/12	5	B	Asti
INT0610	Innovazioni nei sistemi viticoli	AGR/03	6	B	Asti
SAF0041	Innovazioni in enologia - mod. Analisi enologiche avanzate	AGR/15	5	B	Asti
INT0496	Metodi statistici per la ricerca	AGR/02	8	C	Asti
	Tot. 1° anno		60		
SAF0017	Tablegrape protected cultivation	AGR/03	5	B	Foggia
SAF0018	Tablegrape processing	AGR/15	5	B	Foggia
SAF0019	Tablegrape innovation	AGR/03	5	B	Palermo
SAF0020	Plant protection	AGR/12	5	C	Palermo
	CFU a libera scelta		10	D	
INT0517	Tirocinio		5	F	
INT0518	Prova finale	PROFIN_S	25	E	
	Tot. 2° anno		60		
	Totale		120		

cod.	insegnamenti a scelta	SSD	CFU	TAF	docente
SAF0049	Economics of food safety and nutrition	AGR/01	5	D	Foggia
SAF0022	Plant growth regulators	AGR/03	5	D	Palermo
SAF0023	Tablegrape soilless cultivation	AGR/03	5	D	Palermo

SCIENZE VITICOLE ED ENOLOGICHE - curriculum INTERNATIONAL a.a. 2021/22

cod.	insegnamento	SSD	CFU	TAF	Sede
	<i>1° semestre</i>				
SAF0188	Viticulture and vineyard management	AGR/03	8	B	Asti
SAF0190	Grapevine protection - Mod. Entomology	AGR/11	5	B	Asti
SAF0190	Grapevine protection - Mod. Pathology	AGR/12	5	B	Asti
SAF0191	Enology and wine chemistry - Mod. Wine chemistry	AGR/15	5	B	Asti
SAF0191	Enology and wine chemistry - Mod. Enology	AGR/15	7	B	Asti
	<i>2° semestre</i>				
SAF0192	Wine microbiology	AGR/16	8	B	Asti
SAF0193	Wine marketing and European and Comparative Wine Law - mod. Wine marketing	AGR/01	5	C	Asti
SAF0193	Wine marketing and European and Comparative Wine Law - mod. European and Comparative wine law	IUS/03	5	B	Asti
SAF0189	Grapevine physiology	BIO/04	6	B	Asti
SAF0194	Experimental methodology	AGR/02	6	C	Asti
	Tot. 1° anno		60		
	<i>10 cfu a scelta tra:</i>				
INT0613	Enography	AGR/15	5	B	Asti
SAF0172	Fermentation microbiota and territorial characterization	AGR/16	5	B	Asti
SAF0042	Packaging in the wine industry: performance, safety and sustainability	AGR/15	5	B	Milano
SAF0043	Microbial biotechnology in oenology	AGR/16	5	B	Milano
SAF0044	Foods and beverages in the balanced diet	BIO/09	5	B	Milano
SAF0018	Tablegrape processing	AGR/15	5	B	Foggia
	<i>5 cfu a scelta tra:</i>				
SAF0048	Secondary metabolites in grapevine	AGR/03	5	B	Alba
SAF0045	Vineyard management, environment and ripening	AGR/03	5	B	Alba
SAF0046	Sustainable viticulture	AGR/03	5	B	Milano
SAF0017	Tablegrape protected cultivation	AGR/03	5	B	Foggia
SAF0022	Plant growth regulators	AGR/03	5	B	Palermo
SAF0019	Tablegrape innovation	AGR/03	5	B	Palermo
	<i>5 cfu a scelta tra:</i>				
INT0622	Viticultural pedology	AGR/14	5	C	Asti
INT0623	Mechanics for precision viticulture	AGR/09	5	C	Asti
SAF0047	Advanced machinery and plant engineering in viticulture and enology	AGR/09	5	C	Milano
SAF0020	Plant protection	AGR/12	5	C	Palermo
SAF0049	Economics of food safety and nutrition	AGR/01	5	C	Foggia
	CFU a libera scelta		10	D	
SAF0196	Training work		5	F	
SAF0197	Final exam	PROFIN_S	25	E	
	Tot. 2° anno		60		
	Totale		120		

cod.	insegnamento a scelta	SSD	CFU	TAF	Sede
SAF0331	Basics of Remote Sensing for Agriculture	ICAR/06	5	D	Asti
SAF0023	Tablegrape soilless cultivation	AGR/03	5	D	Palermo
SAF0325	Sensory and consumer science for the wine industry	AGR/15	4	D	Milano