

INNOVAZIONE SOSTENIBILE IN VITICOLTURA ED ENOLOGIA																	
PRIMO ANNO																	
num.	semes tre	insegnamento	CFU	SSD insegnamento	attività	gruppo	segmento	CFU	ore lezione	ore esercitazioni	docente	qualifica docente	SSD	Docente riferimento (DC)	ruolo in insegnamento	università	modalità copertura
primo semestre																	
1	1	Gestione e analisi dei dati	6	ING-INF/05 (a)	caratterizzante	a	Gestione e analisi dei dati	6	40		24 Bacco Manlio (ricercatore CNR)		ING-INF/05 (a)			CNR (Pisa)	AD
2	1	Analisi avanzate costituenti uve e vini e analisi non distruttive	6	AGR/15 (a)	caratterizzante	a	Analisi avanzate costituenti uve e vini Analisi non distruttive	3	20		12 Canuti Valentina	Contratto	AGR/15 (a)	DC	co-docente	UNIFI	----
								3	20		12 Mencarelli Fabio	PO	AGR/15 (a)				
3	1	Vini speciali e distillati	6	AGR/15 (a)	caratterizzante	a	Tipologie di vini speciali e relativa tecnologia di produzione Distillati e agri	3	20		12 Zinnai Angela	PA	AGR/15 (a)		responsabile	UNIFI	CDI
								3	20		12 Zinnai Angela	RU	AGR/15 (a)				
4	1	Approcci e strumenti innovativi nel controllo delle malattie e dei fitofagi della vite	6	AGR/12 (a) AGR/11 (a)	caratterizzante	a	Approcci e strumenti innovativi nel controllo delle malattie della vite Approcci e strumenti innovativi nel controllo dei fitofagi della vite	3	20		12 Mugnai Laura	PO	AGR/12 (a)	DC	co-docente	UNIFI	CDI
								3	20		12 Lucchi Andrea	PO	AGR/11 (a)				
secondo semestre																	
5	2	Progettazione del vigneto, gestione della chioma e qualità della produzione	6	AGR/03 (b)	caratterizzante	b	Struttura del vigneto e qualità della produzione Gestione della chioma e metaboliti secondari delle uve	3	20		12 Masi Elisa	PA	AGR/03 (b)	DC	co-docente	UNIFI	CDI
								3	20		12 D'Onofrio Claudio	PO	AGR/03 (b)				
6	2	Ambienti e viticoltura	6	AGR/02 (b)	caratterizzante	b	Sostenibilità ambientale della viticoltura Sistemazioni idraulico-agrarie e gestione del territorio	3	20		12		AGR/02 (b)	DC		UNIFI	CDI
								3	20		12 Orlandini Simone	PO					
7	2	Microbiologia per l'innovazione e la sostenibilità della vinificazione	6	AGR/16 (a)	caratterizzante	a	Tradizione e innovazione nella microbiologia enologica Biotecnologie microbiche in enologia	3	20		12 Granchi Lisa	PA	AGR/16 (a)	DC	responsabile	UNIFI	CDI
								3	20		12 Toffanin Annita	RU	AGR/16 (a)				
8	2	Innovazioni nell'impiantistica enologica	6	AGR/09 (c)	affine	c	Impiantistica speciale Sensoristica e controllo di processo	3	20		12		AGR/09 (c)		co-docente	UNIFI	CDI
								3	20		12 Parenti Alessandro	PA					
9	1/2	Scelta libera	12	LIB	LIB	12	Scelta libera	12					LIB				

Negli insegnamenti a contenuto prevalentemente teorico (tutti quelli del primo anno) i 2/3 dei crediti sono dedicati a lezioni e 1/3 dei crediti a esercitazioni o attività assistite equivalenti. Un credito di lezione corrisponde a 10 ore di lezione frontale, mentre un credito di esercitazione corrisponde a 12 ore di attività assistita. La frazione dell’impegno orario complessivo riservata allo studio personale è quindi superiore al 57%.
Per insegnamenti a contenuto prevalentemente applicativo (tutti quelli del secondo anno) 1/3 dei crediti sono dedicati a lezioni e 2/3 dei crediti a esercitazioni o attività assistite equivalenti. Un credito di lezione corrisponde a 10 ore di lezione frontale, mentre un credito di esercitazione corrisponde a 12 ore di attività assistita. La frazione dell’impegno orario complessivo riservata allo studio personale è quindi superiore al 54%.