

Università di Sassari – Corso di Laurea Triennale in Viticoltura e Enologia – L 26
Matrice Tuning

	Anno I								Anno II							Anno III						
Unità didattiche Descrittori di Dublino Competenze sviluppate e verificate	MAT 05 -AGR17 Matematica ed elementi di statistica	FIS 07 Fisica	CHIM 03 Chimica generale e inorganica	AGR 13 Chimica organica e biochimica agraria	BIO 03 Biologia vegetale	L-LIN 12Inglese	AGR 01 / IUS 03 Legislazione e marketing vitivinicoli	AGR 03 Istituzioni di viticoltura	AGR 13 Chimica del suolo	AGR 15 Enologia I	AGR 15 Chimica enologica e analisi di laboratorio	AGR 09 Meccanizzazione viticola e impiantistica enologica	AGR 16 Microbiologia generale	AGR 07 Genetica e miglioramento genetico	AGR 03 Tecniche viticole	AGR 15 Enologia II	AGR 16 Microbiologia enologica	AGR 12 Patologia viticola	AGR 11 Entomologia viticola	AGR 01 Economia e politica agroalimentare	TIROCINIO	PROVA FINALE
	A: CONOSCENZE E CAPACITÀ DI COMPrensione																					
	Conoscere e comprendere i fondamenti matematici, statistici e fisici applicati allo studio dei sistemi viticoli ed enologici e all’analisi dei dati sperimentali	X	X																			
	Conoscere e comprendere i principi di chimica generale, organica e biochimica applicati al suolo, alla vite, all’uva, ai mosti e ai vini.			X	X					X		X										
	Conoscere e comprendere la biologia della vite, i meccanismi fisiologici, genetici e di miglioramento genetico delle piante viticole.					X									X							
	Conoscere e comprendere le relazioni suolo-pianta-ambiente, con particolare riferimento alla chimica del suolo e alla nutrizione della vite.								X	X												
	Conoscere e comprendere i principi della viticoltura, delle tecniche viticole e della gestione del vigneto in relazione al contesto pedoclimatico e agli obiettivi produttivi.								X							X						
	Conoscere e comprendere le principali avversità biotiche della vite (patogeni e insetti) e i criteri di difesa fitosanitaria.																		X	X		
	Conoscere e comprendere i processi enologici, le trasformazioni chimiche, biochimiche e microbiologiche coinvolte nella										X	X		X			X	X				

[illegible]

Capacità di lavorare in gruppo e di interagire con altri professionisti del settore vitivinicolo								X		X	X	X	X		X	X	X					X
Capacità di presentare risultati di attività pratiche e sperimentali											X	X			X	X	X				X	X
Capacità di argomentare e difendere scelte tecniche								X		X	X				X	X	X	X	X			X
E: CAPACITÀ DI APPRENDERE																						
Capacità di consultare e utilizzare materiale bibliografico e didattico di riferimento	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Capacità di consultare e utilizzare banche dati, normative e fonti tecniche per l'aggiornamento delle conoscenze							X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Capacità di apprendere in modo autonomo nuove metodologie e tecniche del settore vitivinicolo								X		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X			
Capacità di integrare conoscenze provenienti da ambiti disciplinari diversi								X		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		
Capacità di aggiornare le proprie competenze in relazione all'evoluzione tecnologica e normativa del settore								X		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		
Capacità di proseguire gli studi in ambito magistrale o di formazione professionale continua																					X	X
Capacità di autovalutazione del proprio livello di apprendimento																					X	X

X: competenza sviluppata e verificata che fa parte dei risultati dell'apprendimento della unità didattica indicata in colonna