

Piano di studi

L-GASTR - PROFILO ENOLOGICO

Anno	Insegnamento	SSD	CFU
1	<u>Statistica per il turismo e la gastronomia</u>	SECS-S/01 (STAT-01/A)	8
1	<u>Geografia delle produzioni vitivinicole</u>	M-GGR/02 (GEOG-01/B)	8
1	<u>Ecologia e sostenibilità</u>	BIO/07 (BIOS-05/A)	8
1	<u>Scienze e tecnologie enogastronomiche</u>	AGR/15 (AGRI-07/A)	8
1	<u>Chimica degli alimenti</u>	CHIM/10 (CHEM-07/B)	6
1	<u>Storia economica</u>	SECS-P/12 (STEC-01/B)	8
1	<u>Statistica applicata</u>	MED/01 (MEDS-24/A)	10
1	<u>Lingua inglese</u>	L-LIN/10 (ANGL-01/A)	10
2	<u>Microbiologia del vino</u>	AGR/16 (AGRI-08/A)	6
2	<u>Storia dell'enogastronomia</u>	M-STO/04 (HIST-03/A)	6
2	<u>Teorie e pratiche della narrazione del vino</u>	L-ART/06 (PEMM-01/B)	8
2	<u>Diritto alimentare e vitivinicolo</u>	IUS/03 (GIUR-03/B)	8
2	<u>Marketing per il settore vitivinicolo ed enologico</u>	SECS-P/08 (ECON-07/A)	8
2	Insegnamento a scelta		12
2	Insegnamento a scelta caratterizzante		8
3	<u>Antropologia del gusto</u>	M-DEA/01 (SDEA-01/A)	8
3	<u>Progettazione e gastronomia</u>	ICAR/13 (CEAR-08/D)	8
3	<u>Nutrizione e dietetica</u>	MED/09 (MEDS-05/A)	8
3	<u>Esperienze sul campo e in cantina</u>	MDL	8
3	Insegnamento a scelta affine		8
3	<u>Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro</u>	MDL	8
3	Prova Finale		10