



**UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI UDINE**
hic sunt futura



**UFFICIO ORIENTAMENTO
E TUTORATO**

via Gemona 92
Udine
T. 0432 556215
cort@uniud.it

lunedì/mercoledì/venerdì
9.30—11.30

martedì
11.00—13.00

giovedì
9.30—11.30
14.00—16.00

UNIUD IN RETE



_ facebook/uniud
_ Gruppo Help!
_ Gruppo Cerco&Offro casa



**DIPARTIMENTO
DI SCIENZE
AGROALIMENTARI,
AMBIENTALI E ANIMALI**

via delle Scienze 206
Udine
T 0432 558539-45-46
didattica.di4a@uniud.it

SEGRETERIA STUDENTI

via delle Scienze 206
Udine
T 0432 558380
segreteria.agraria@uniud.it

A

AGRARIA
CORSI DI LAUREA
MAGISTRALE

DIPARTIMENTO
DI SCIENZE
AGROALIMENTARI,
AMBIENTALI E ANIMALI
2019.2020



**UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI UDINE**
hic sunt futura

ALLEVAMENTO E BENESSERE ANIMALE (LM-86)

PIANO DI STUDI

1° ANNO

INSEGNAMENTI	CFU
Acquacoltura sostenibile	6
Dietetica, formulazione e igiene alimentare	
- Modulo Animali di affezione e sportivi	5
- Modulo Animali da reddito	5
Neurofisiologia e benessere animale	6
Gestione della fauna	6
Patologia nutrizionale veterinaria	6
Allevamenti biologici e low input	6
Zoocolture	
- Modulo Sistemi di acquacoltura	6
- Modulo Zoocolture di piccole specie ornamentali	3
Sistemi agro-foraggeri	6

2° ANNO

INSEGNAMENTI	CFU
Estimo professionale	6
Ingegneria degli allevamenti animali	
- Modulo Strutture e impianti per la gestione dei reflui zootecnici	6
- Modulo Strutture e impianti di allevamento	6
Filiere dei prodotti di origine animale	
- Modulo Filiere zootecniche	6
- Modulo Tecnologie di trasformazione	6
Seminari per la preparazione all'esame	1
ALTRI INSEGNAMENTI E ATTIVITÀ FORMATIVE	
Insegnamenti a scelta autonoma	12
Prova finale	22

ANALISI E GESTIONE DELL'AMBIENTE (LM-75)

INTERATENEO UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI TRIESTE
PIANO DI STUDI

CURRICULA
> GESTIONE DEL TERRITORIO
> MONITORAGGIO E RECUPERO AMBIENTALE

Insegnamenti comuni

1° ANNO
Sede attività Udine

INSEGNAMENTI	CFU
Gestione delle risorse idriche	8
Ambiente e Complessità	
- Modulo Sistemi di gestione ambientale e analisi del ciclo di vita	6
- Modulo Valutazione ambientale e processi di decisione	6
Legislazione ambientale	6
Inquinamento chimico e fisico dell'atmosfera	8
Biologia dei vegetali e cambiamenti ambientali	8
Analisi e modellizzazione dei sistemi ecologici	8

CURRICULUM GESTIONE DEL TERRITORIO

2° ANNO

Sede attività Udine

Lo studente dovrà scegliere 5 insegnamenti per un totale di 30 CFU.

INSEGNAMENTI	CFU
Management ambientale	6
Sistemi di elaborazione delle informazioni	6
Rischi geologici	6
Analisi e pianificazione del territorio rurale	6
Ecologia degli ecosistemi	6
Fitotecnologie	6
Laboratorio di sensoristica ambientale	6
Progettazione e gestione di parchi e giardini	6
Restauro ecologico	6
Stress ambientali e resilienza in ecosistemi vegetali	6

ALTRI INSEGNAMENTI E ATTIVITÀ FORMATIVE

Inglese (livello B2)	3
Insegnamenti a scelta autonoma	12
Tirocinio	5
Prova finale	20

SCIENZE E TECNOLOGIE AGRARIE (LM-69) PIANO DI STUDI

CURRICULUM MONITORAGGIO E RECUPERO AMBIENTALE

2° ANNO

Sede attività Trieste

Lo studente dovrà scegliere
5 insegnamenti per un totale di 30 CFU.

INSEGNAMENTI CFU

Dinamica e protezione dei litorali	6
Chimica degli inquinanti	6
Geochimica ambientale	6
Analisi chimica strumentale	6
Monitoraggio geodetico e di telerilevamento	6
Laboratorio di geofisica ambientale	6
Valutazione del rischio chimico	6
Materie prime rinnovabili e biotrasformazioni per l'economia circolare	6
Laboratorio di monitoraggio ambientale	6

ALTRI INSEGNAMENTI E ATTIVITÀ FORMATIVE CFU

Inglese (livello B2)	3
Insegnamenti a scelta autonoma	12
Tirocinio	5
Prova finale	20

1° ANNO

INSEGNAMENTI CFU

Frutticoltura	8
Diritto agrario	6
Orticoltura e floricoltura	8
Protezione delle piante	6
- Modulo Protezione integrata dai fitofagi	6
- Modulo Patologia vegetale speciale	6
Un insegnamento a scelta tra:	6
- Metodologia sperimentale in agricoltura	6
- Coltivazioni erbacee	6

Lo studente dovrà scegliere
5 insegnamenti tra quelli offerti al 1°
e 2° anno per un totale di 28 CFU.

INSEGNAMENTI A SCELTA PROGRAMMATA CFU

Ergonomia e sicurezza in agricoltura	4
Marketing	6
Politica agraria e sviluppo rurale	6
Viticoltura	4
Miglioramento genetico delle piante agrarie	3
- Modulo Miglioramento genetico convenzionale	3

- Modulo Tecniche molecolari
e biotecnologie applicate
alle specie agrarie 3
- Modulo Miglioramento
genetico delle colture arboree 2

Piante officinali

- Modulo Coltivazione
delle piante officinali 3
- Modulo Preparazioni
estrattive di piante officinali 3

Chimica agraria applicata (*)

- Modulo Chimica
agraria applicata I 4
- Modulo Chimica
agraria applicata II 4

* Insegnamenti attivati ad anni alterni.

SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI (LM-70)

PIANO DI STUDI

2° ANNO

INSEGNAMENTI	CFU
Estimo	6

Lo studente dovrà scegliere 5 insegnamenti tra quelli offerti al 1° e 2° anno per un totale di 28 CFU.

INSEGNAMENTI A SCELTA PROGRAMMATA

Energie rinnovabili	
- Modulo Colture energetiche	3
- Modulo Tecnologia e impiantistica per l'utilizzo delle colture	3
- Modulo Reflui degli impianti agro-energetici	2
Propagazione delle piante	
- Modulo Riproduzione e tecnologia delle sementi	3
- Modulo Tecnica vivaistica	3
Analisi e pianificazione del territorio rurale	
	6
Metodologia di analisi chimico-agrarie e sicurezza nei laboratori*	
	6
Produzioni biologiche	
- Modulo Coltivazioni biologiche	4
- Modulo protezione dalle malattie	2
- Modulo Protezione dai fitofagi	2
Economia delle risorse e del paesaggio	
	4
Apicoltura e Apicoltura	
	4

ALTRI INSEGNAMENTI E ATTIVITÀ FORMATIVE

	CFU
Insegnamenti a scelta autonoma	16
Lavoro preparatorio di tesi	1
Prova finale di laurea magistrale	29

CURRICULUM SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI

1° ANNO

INSEGNAMENTI	CFU
Analisi sensoriale	6

Metodi per la valutazione della qualità microbiologica degli alimenti

- Modulo Metodi microbiologici tradizionali per il controllo degli alimenti	5
- Modulo Biomolecular techniques applied to food microbiology	4

Statistica applicata agli alimenti ed Economia e marketing

- Modulo Statistica applicata agli alimenti	6
- Modulo Economia e marketing	5

Tecnologie alimentari I

	8
Tecnologie alimentari II	
- Modulo Fisica tecnica avanzata	3
- Modulo Principi di formulazione	5

Food material science

- Modulo Food structure and physical properties	6
- Modulo Mechanical properties of food products	6

Alimentazione e nutrizione

	6
--	---

2° ANNO

INSEGNAMENTI

INSEGNAMENTI	CFU
Sistemi di gestione della sicurezza e della qualità (corso integrato)	
- Modulo Quality system development and management and shelf life assessment of foods	6
- Modulo Metodiche di valutazione della sicurezza degli alimenti	5

Processi biotecnologici applicati agli alimenti

- Modulo Microbiologia applicata alle produzioni alimentari	5
- Modulo Enzimologia	4

Lo studente dovrà scegliere insegnamenti tra quelli offerti al 1° e 2° anno per un totale di almeno 8 CFU

INSEGNAMENTI A SCELTA PROGRAMMATA

INSEGNAMENTI A SCELTA PROGRAMMATA	CFU
Bioinorganic chemistry*	2
Physiology of olfactory * perceptions	4
Algal toxins*	2
Difesa delle derrate alimentari di origine vegetale dai patogeni*	4
Proprietà ed analisi degli additivi alimentari*	3

* Insegnamenti attivati ad anni alterni.

* Insegnamenti offerti al primo anno

Alimenti per gruppi specifici e integratori alimentari	
- Modulo Aspetti chimici e normativi	2
- Modulo Aspetti bionutrizionali	2
Chimica dei polimeri	3
Microrganismi probiotici e di alimenti funzionali	4
Research and development for food production	4
Complementi di chimica degli alimenti	4
Advanced spectroscopic techniques	4

ALTRI INSEGNAMENTI E ATTIVITÀ FORMATIVE CFU

Inglese tecnico	4
Insegnamenti a scelta autonoma	8
Prova finale	20

* Insegnamenti offerti dal 1° anno

CURRICULUM CONTROLLO E GESTIONE DELLA QUALITÀ DEGLI ALIMENTI

1° ANNO

INSEGNAMENTI CFU

Analisi sensoriale **6**

Analisi chimica degli alimenti con esercitazioni

- Modulo Analisi chimica I 5
- Modulo Analisi chimica II 6

Metodi per la valutazione della qualità microbiologica degli alimenti

- Modulo Metodi microbiologici tradizionali per il controllo degli alimenti 5
- Modulo Biomolecular techniques applied to food microbiology 4

Statistica applicata agli alimenti ed economia e marketing

- Modulo Statistica applicata agli alimenti 6
- Modulo Economia e marketing 5

Advanced chemical and biochemical analysis of food

- Modulo Advanced sample preparation techniques and analysis of food contaminants 6
- Modulo Biochemistry applied to food quality 4

Alimentazione e nutrizione **6**

Tecnologie alimentari I **8**

2° ANNO

INSEGNAMENTI CFU

Sistemi di gestione della sicurezza e della qualità

- Modulo Quality system development and management and shelf life assessment of foods 6
- Modulo Metodiche di valutazione della sicurezza degli alimenti 5

Tecniche analitiche strumentali avanzate per l'analisi degli alimenti

- Modulo Chimica analitica strumentale avanzata 5
- Modulo Spettrometria di massa 3

Lo studente dovrà scegliere insegnamenti tra quelli offerti al 1° e 2° anno per un totale di almeno 8 CFU

INSEGNAMENTI A SCELTA PROGRAMMATA

Bioinorganic chemistry* **2**

Physiology of olfactory * perceptions **4**

Algal toxins* **2**

Difesa delle derrate alimentari di origine vegetale dai patogeni* **4**

Proprietà ed analisi degli additivi alimentari* **3**

Complementi di chimica degli alimenti **4**

Alimenti per gruppi specifici e integratori alimentari	
- Modulo Aspetti chimici e normativi	2
- Modulo Aspetti bionutrizionali	2
Chimica dei polimeri	3
Microrganismi probiotici e di alimenti funzionali	4
Research and development for food production	4
Advanced spectroscopic techniques	4

ALTRI INSEGNAMENTI E ATTIVITÀ FORMATIVE	CFU
Inglese tecnico	4
Insegnamenti a scelta autonoma	8
Prova finale	20

* Insegnamenti offerti dal 1° anno

VITICOLTURA, ENOLOGIA E MERCATI VITIVINICOLI (LM-69)

DOPPIO TITOLO

INTERATENE0 CON LE UNIVERSITÀ DI PADOVA-VERONA-LIBERA UNIVERSITÀ DI BOLZANO

PIANO DI STUDI

1° ANNO

SEDE ATTIVITÀ CONEGLIANO (TV)

INSEGNAMENTI CFU

Economia e politica vitivinicola	
- Modulo Tipologia d'impresa nel sistema vitivinicolo	5
- Modulo Politica economica del settore vitivinicolo	5

Gestione delle avversità	
- Modulo Controllo dei patogeni	5
- Modulo Controllo dei fitofagi	5

Progettazione e sviluppo in enologia	8
---	---

Approfondimenti sui componenti del vino e sulla gestione della fermentazione alcolica	
- Modulo Gestione della fermentazione alcolica	3
- Modulo Costituenti del vino: approfondimenti chimici	4
- Modulo Costituenti del vino: caratteristiche e funzionalità dei componenti macromolecolari	3

Fisiologia della vite 1	
- Modulo Fisiologia dello sviluppo	5
- Modulo Analisi genomica	5

Valorizzazione economica dei prodotti vitivinicoli	7
---	---

Statistica metodologica e piani sperimentali	5
---	---

ORIENTAMENTO RESEARCH AND DEVELOPMENT IN ENOLOGY

2° ANNO

SEDE ATTIVITÀ UDINE

INSEGNAMENTI CFU

Advanced biomolecular and chemical techniques applied to enological products	
- Modulo Biomolecular techniques for the identification of microorganisms	5
- Modulo Advanced analytical techniques in wine analysis	5

Separation, stabilization and packaging techniques in enology	
- Modulo Stabilization techniques in enology	4
- Modulo Physical processes for juice and wine conditioning and packaging technologies	6

ORIENTAMENTO RESEARCH AND DEVELOPMENT IN VITICULTURE

2° ANNO

SEDE ATTIVITÀ UDINE

INSEGNAMENTI **CFU**

Grapevine physiology 2	
- Modulo Applied physiology: case studies	3
- Modulo Environmental factors and secondary metabolism	4
- Modulo Molecular physiopathology	3
Agronomical techniques and territory	
- Modulo Fertilizers and grapevine nutrition	3
- Modulo Soil management and irrigation	3
- Modulo Vineyard mechanization and quality	4

ORIENTAMENTO ECONOMY AND MARKETING IN WINE BUSINESS

2° ANNO

SEDE ATTIVITÀ VERONA

Lo studente dovrà scegliere
2 corsi integrati tra i 3 proposti,
per un totale di 20 cfu

INSEGNAMENTI **CFU**

Wine marketing and communication	
- Modulo Advanced tools for marketing and communication	5
- Modulo New wine marketing tools	5
Wine business management tools	
- Modulo Financial statement analysis and planning	5
- Modulo Investment analysis and appraisal in the wine business	5
Sustainable Wine Management	
- Modulo Approaches to Sustainability in the Wine Industry	5
- Modulo Sustainable Wine Market Analysis and Perspectives	5

ORIENTAMENTO SUSTAINABLE MANAGEMENT OF MOUNTAIN VITICULTURE WITHIN THE ALPINE LANDSCAPE VALORIZATION

2° ANNO

SEDE ATTIVITÀ BOLZANO

INSEGNAMENTI **CFU**

Vineyard management and wine production in mountain areas	
- Modulo Vineyard management in mountain areas	3
- Modulo Vineyard mechanization in mountain areas	4
- Modulo Wine production processes and plants	3
Agrochemicals in vineyard pest-management and environment-landscape in mountain areas	
- Modulo Plant pathology defence in vineyard in mountain areas	3
- Modulo Management and use of agrochemicals and their fate in the environment	3
- Modulo Mountain viticulture and landscape	4

ALTRI **CFU** **INSEGNAMENTI E** **ATTIVITÀ FORMATIVE** **COMUNI A TUTTI** **GLI ORIENTAMENTI:**

Insegnamenti a scelta autonoma 10

Ulteriori conoscenze linguistiche* 3

Prova finale 27

* Lingua inglese livello B2 o altra lingua
livello B1 tra quelle più frequentemente
usate nel settore vitivinicolo (francese,
tedesco, spagnolo).

N.B:

La struttura didattica si riserva
di non attivare tutti i corsi a scelta
indicati in Guida.