



ALLEVAMENTO E SALUTE ANIMALE CORSO DI LAUREA

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



CORSO DI LAUREA IN **ALLEVAMENTO E SALUTE ANIMALE**

SEDE

UDINE

DURATA

3 ANNI

CREDITI

180

ACCESSO

LIBERO

CLASSE

L-38 SCIENZE
ZOOTECNICHE E
TECNOLOGIE DELLE
PRODUZIONE ANIMALI

CONOSCENZE RICHIESTE PER L'ACCESSO

Ai fini dell'inserimento e del regolare progresso nel corso di studio si richiede un'adeguata preparazione verificata mediante un test di valutazione della preparazione iniziale costituita da:

- soluzione di 50 quesiti a risposta multipla;
- conoscenze di base di biologia, chimica, matematica;
- logica e comprensione verbale.

Il corso prepara alla professione di tecnico veterinario, zootecnico, tecnico di laboratorio di analisi cliniche, tecnico dei prodotti alimentari, tecnico agronomo, tecnico per il controllo dei prodotti di origine animale, tecnico di acquacoltura e tecnico faunistico. Il corso offre percorsi formativi indirizzati verso la gestione e cura degli animali d'affezione, l'allevamento delle principali specie di animali domestici, l'acquacoltura, la biologia della fauna selvatica. Particolare attenzione viene rivolta all'aspetto del benessere animale.

Nel curriculum "*Assistente veterinario*", si pone grande rilievo per gli animali d'affezione, con insegnamenti riguardanti le principali malattie, le basi della loro terapia farmacologica e chirurgica e le tecniche infermieristiche veterinarie, con la finalità di preparare delle figure professionali in grado di coadiuvare il lavoro del medico veterinario.

Nel curriculum "*Allevamento animale*", si prepara un professionista in grado gestire e sviluppare tecniche e sistemi di allevamento economicamente ed ecologicamente sostenibili, rispettosi del benessere animale; di definire ed attuare razioni e piani di alimentazione adeguati ed in linea con la piena sostenibilità ambientale. Sempre in questo curriculum, viene dato particolare risalto al riconoscimento delle più importanti specie selvatiche presenti sul territorio nazionale, allo studio per gestire le modalità di integrazione con il territorio circostante, e la predisposizione di programmi di gestione venatoria e conservazione. Nell'ambito dell'insegnamento delle discipline caratterizzanti, in aggiunta alla didattica frontale, gli studenti svolgono attività di esercitazione nei laboratori didattici di area veterinaria, zootecnica e microbiologica. Oltre la triennale è possibile proseguire gli studi con la laurea magistrale in Allevamento e benessere animale.

PIANO DI STUDI

CURRICULUM: ALLEVAMENTO ANIMALE

1° ANNO

INSEGNAMENTI	CFU
Istologia e anatomia degli animali (VET/01)	9
Biodiversità	
- Modulo Biodiversità animale 1 (AGR/17)	6
- Modulo Biodiversità animale 2 (AGR/20)	5
Biometria e gestione dati (MAT/06)	
- Modulo Biometria e gestione dati 1	5
- Modulo Biometria e gestione dati 2	5
Scienze chimiche e biochimiche	
- Modulo Chimica (CHIM/03)	6
- Modulo Biochimica (BIO/10)	6

2° ANNO

INSEGNAMENTI	CFU
Allevamenti animali (AGR/19)	
- Modulo Allevamento dei ruminanti	6
- Modulo Allevamento dei monogastrici	6
Alimenti zootecnici (AGR/18)	6
Fisiologia generale veterinaria (VET/02)	6
Nutrizione e alimentazione animale (AGR/18)	6
Microbiologia e malattie infettive (VET/05)	6
Patologia generale veterinaria (VET/03)	6
Sistemi agrozootecnici	
- Modulo Elementi di agronomia e foraggicoltura (AGR/02)	6
- Modulo Allevamenti estensivi (AGR/19)	6

3° ANNO

INSEGNAMENTI **CFU**

Avicoltura e conigliicoltura (AGR/20)	6
Biologia ed ecologia della fauna (AGR/19)	6
Strutture e impianti (AGR/10)	6
Fisiopatologia della riproduzione animale e fecondazione artificiale (VET/10)	6
Acquacoltura (AGR/20)	
- Modulo Principi di acquacoltura	6
- Modulo Metodi analitici in acquacoltura	3
Parassitologia e malattie parassitarie (VET/06)	6
Ispezione degli alimenti di origine animale (VET/04)	6
Principi di economia e gestione (AGR/01)	7

ALTRI INSEGNAMENTI E ATTIVITÀ FORMATIVE

Prova di lingua inglese*	6
Insegnamenti a scelta programmata**	3
Insegnamenti a scelta autonoma	12
Tirocinio	8
Prova finale	3

* consigliata al 1° anno

** Insegnamenti a scelta programmata

Lo studente dovrà scegliere un insegnamento pr 3 CFU tra i seguenti insegnamenti:

Laboratorio di analisi bromatologiche degli alimenti (AGR/18)	3
Fisiologia specie ittiche (VET/02)	3
Laboratorio di immunologia e patologia (VET/03)	3
Laboratorio di ittiopatologia (VET/03)	3
Laboratorio di endocrinologia clinica veterinaria (VET/02)	3
Laboratorio di acquacoltura (AGR/20)	3

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

PIANO DI STUDI

CURRICULUM: ASSISTENTE VETERINARIO

1° ANNO

INSEGNAMENTI	CFU
Istologia e anatomia degli animali (VET/01)	9
Biodiversità	
- Modulo Biodiversità animale 1 (AGR/17)	6
- Modulo Biodiversità animale 2 (AGR/20)	5
Biometria e gestione dati (MAT/06)	
- Modulo Biometria e gestione dati 1	5
- Modulo Biometria e gestione dati 2	5
Scienze chimiche e biochimiche	
- Modulo Chimica (CHIM/03)	6
- Modulo Biochimica (BIO/10)	6

2° ANNO

INSEGNAMENTI	CFU
Allevamenti animali (AGR/19)	
- Modulo Allevamento dei ruminanti	6
- Modulo Allevamento dei monogastrici	6
Principi di farmacologia (BIO/14)	6
Nutrizione e alimentazione animale (AGR/18)	6
Fisiologia generale veterinaria (VET/02)	7
Microbiologia e malattie infettive (VET/05)	6
Patologia generale veterinaria (VET/03)	6
Animali da compagnia	
- Modulo Nutrizione e alimentazione degli animali da compagnia (AGR/18)	6
- Modulo Biologia degli animali da compagnia (AGR/17)	6

3° ANNO

INSEGNAMENTI CFU

Fisiopatologia della riproduzione e fecondazione artificiale (VET/10) 6

Anatomia patologica e ispezioni
- Modulo Anatomia patologica veterinaria (VET/03) 5
- Modulo Ispezione degli alimenti di origine animale (VET/04) 6

Legislazione veterinaria (VET/08) 5

Parassitologia e malattie parassitarie (VET/06) 6

Strutture e impianti (AGR/10) 6

Tecniche infermieristiche (VET/09) 6

Principi di economia e gestione (AGR/01) 7

ALTRI INSEGNAMENTI E ATTIVITÀ FORMATIVE

Prova di lingua inglese* 6

Insegnamenti a scelta programmata 3**

Insegnamenti a scelta autonoma 12

Tirocinio 12

Prova finale 3

* consigliata al 1° anno

** Insegnamenti a scelta programmata

Lo studente dovrà scegliere un insegnamento per 3 CFU tra i seguenti insegnamenti:

Laboratorio di analisi bromatologiche degli alimenti (AGR/18) 3

Fisiologia specie ittiche (VET/02) 3

Laboratorio di immunologia e patologia (VET/03) 3

Laboratorio di ittiopatologia (VET/03) 3

Laboratorio di endocrinologia clinica veterinaria (VET/02) 3

Laboratorio di acquacoltura (AGR/20) 3

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



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



**UFFICIO ORIENTAMENTO
E TUTORATO**

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

UNIUD SOCIAL

www.uniud.it/socialmedia



_ facebook/uniud
_ Gruppo Help!



_ @universitadiudine
_ @tutoruniud



_ Università di Udine



_ +39 3357794143



_ @uniudine

www.uniud.it

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

via delle Scienze 206
Udine
T 0432 558545
didattica.di4a@uniud.it

**SEGRETERIA
STUDENTI**

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

**DIPARTIMENTO
DI SCIENZE
AGROALIMENTARI,
AMBIENTALI E ANIMALI
2021.2022**



**SCIENZE
AGRARIE
CORSO DI LAUREA**

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



CORSO DI LAUREA IN **SCIENZE AGRARIE**

SEDE

UDINE

DURATA

3 ANNI

CREDITI

180

ACCESSO

LIBERO

CLASSE

L-25 SCIENZE
E TECNOLOGIE
AGRARIE E FORESTALI

CONOSCENZE RICHIESTE PER L'ACCESSO

Ai fini dell'inserimento e del regolare progresso nel corso di studio si richiede un'adeguata preparazione verificata mediante un test di valutazione della preparazione iniziale costituito da:

- soluzione di 50 quesiti a risposta multipla;
- conoscenze di base di biologia, chimica, matematica e fisica;
- logica e comprensione verbale.

Il corso prepara alla gestione degli aspetti produttivi e organizzativi delle aziende agricole, all'attività di promozione e distribuzione dei prodotti agricoli, a incarichi di consulenza e comunicazione legati alla produzione agricola e ad attività in organizzazioni preposte alla certificazione dei prodotti agricoli.

Il laureato in Scienze Agrarie trova sbocchi professionali in un'ampia gamma di settori direttamente interessati, o collegati, alla produzione primaria, sia nel comparto privato che in quello pubblico. Il corso di laurea in Scienze agrarie presenta due percorsi formativi uno relativo alle scienze agrarie e l'altro relativo ai sistemi montani forestali.

Oltre la triennale è possibile proseguire gli studi con la laurea magistrale in Scienze e tecnologie agrarie

PIANO DI STUDI CURRICULUM AGRARIO

1° ANNO

INSEGNAMENTI **CFU**

Matematica e statistica (MAT/05)	7
Zoologia generale agraria (AGR/11)	6
Chimica generale e inorganica (CHIM/03)	6
Fondamenti di economia (AGR/01)	6
Biologia vegetale (BIO/04)	
- Modulo Biologia vegetale I	6
- Modulo Biologia vegetale II	6
Chimica organica (CHIM/06)	6
Fisica con laboratorio (FIS/07)	6

2° ANNO

INSEGNAMENTI **CFU**

Biochimica agraria (AGR/13)	6
Chimica e fertilità del terreno (AGR/13)	6
Agronomia (AGR/02)	8
Entomologia (AGR/11)	8
Genetica agraria (AGR/07)	6
Un insegnamento a scelta tra:	
Economia dell'azienda agraria (AGR/01)	8
Industrie agrarie e microbiologia	
- Modulo Industrie agrarie (AGR/15)	4
- Modulo Microbiologia (AGR/16)	4

Complementi di entomologia e patologia

- Modulo Virologia vegetale (AGR/12)	4
- Modulo Apidologia e apicoltura (AGR/11)	4

3° ANNO

INSEGNAMENTI **CFU**

Geomatologia (AGR/10)	8
Meccanizzazione agricola (AGR/09)	6
Patologia vegetale (AGR/12)	
- Modulo Micologia agraria	4
- Modulo Principi di patologia	6
Produzioni animali	
- Modulo Anatomia e fisiologia (VET/01)	4
- Modulo Zootecnica (AGR/17)	6
Coltivazioni arboree (AGR/03)	6
Coltivazioni erbacee (AGR/02)	6

ALTRI INSEGNAMENTI E ATTIVITÀ FORMATIVE

INSEGNAMENTI	CFU
Informatica di base*	3
Prova di lingua inglese*	6
Comunicazione	1
Insegnamenti a scelta	
autonoma	16
Tirocinio	10
Prova finale	7

* Consigliati al 1° anno

PIANO DI STUDI CURRICULUM SISTEMI MONTANI E FORESTALI

1° ANNO

INSEGNAMENTI	CFU
Matematica e statistica (MAT/05)	7
Chimica generale e inorganica (CHIM/03)	6
Zoologia generale agraria (AGR/11)	6
Biologia vegetale (BIO/04)	6
- Modulo Biologia vegetale I	6
- Modulo Biologia vegetale II	6
Chimica organica (CHIM/06)	6
Economia montana e forestale (AGR/01)	6
Fisica con laboratorio (FIS/07)	6

2° ANNO

INSEGNAMENTI	CFU
Biochimica agraria (AGR/13)	6
Chimica del suolo e pedologia (AGR/13)	8
Protezione delle piante forestali	
- Modulo Entomologia forestale (AGR/11)	6
- Modulo Patologia forestale (AGR/12)	6
Agronomia montana (AGR/02)	8
Sistemazioni idraulico-forestali (AGR/08)	6
Tecnologie e trasformazioni dei prodotti montano-forestali	
- Mod. Tecnologie e trasformazioni dei prodotti montano-forestali I (AGR/13)	3
- Mod. Tecnologie e trasformazioni dei prodotti montano-forestali II (AGR/15)	3
Genetica agraria (AGR/07)	6

3° ANNO

INSEGNAMENTI	CFU
Geomatica (AGR/10)	8
Selvicoltura e assestamento forestale (AGR/05)	12
Meccanizzazione agricola e forestale (AGR/09)	6
Alpicoltura	
- Modulo Prati e pascoli (AGR/02)	6
- Modulo Zootecnia (AGR/19)	6
Arboricoltura da frutto e da legno (AGR/03)	6

ALTRI INSEGNAMENTI E ATTIVITÀ FORMATIVE

INSEGNAMENTI	CFU
Informatica di base*	3
Prova di lingua inglese*	6
Comunicazione	1
Insegnamenti a scelta autonoma	14
Tirocinio	8
Prova finale	3

* Consigliati al 1° anno

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



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



FONDAZIONE
FRIULI

UFFICIO ORIENTAMENTO E TUTORATO

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

UNIUD SOCIAL

www.uniud.it/socialmedia



_facebook/uniud
_ Gruppo Help!



._@universitadiudine
._@tutoruniud



_Università di Udine



_+39 3357794143



._@uniudine

www.uniud.it

DIPARTIMENTO DI SCIENZE AGROALIMENTARI, AMBIENTALI E ANIMALI

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

SEGRETERIA STUDENTI

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

**DIPARTIMENTO
DI SCIENZE
AGROALIMENTARI,
AMBIENTALI E ANIMALI
2021.2022**



**SCIENZA
E CULTURA
DEL CIBO**
CORSO DI LAUREA

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



CORSO DI LAUREA IN **SCIENZA E CULTURA DEL CIBO**

SEDE

UDINE

DURATA

3 ANNI

CREDITI

180

ACCESSO

LIBERO

CLASSE

L-GASTR - SCIENZE,
CULTURE E POLITICHE
DELLA GASTRONOMIA

CONOSCENZE RICHIESTE PER L'ACCESSO

Ai fini dell'inserimento e del regolare progresso nel corso di studio si richiede un'adeguata preparazione verificata mediante un test di valutazione della preparazione iniziale costituito da soluzione di quesiti a risposta multipla su logica e comprensione verbale.

Il corso prepara professionisti in grado di operare nei settori della promozione e della valorizzazione di alimenti e bevande e dei sistemi alimentari. Il corso consente di acquisire conoscenze e competenze integrate negli ambiti della produzione, trasformazione, distribuzione e consumo degli alimenti, della cultura, economia e comunicazione del cibo.

La figura professionale che si intende formare rappresenta il connubio tra competenze tecnico-scientifiche, umanistico-sociali e di comunicazione.

PIANO DI STUDI

NELL'A.A. 2021/2022 VERRANNO ATTIVATI IL PRIMO, SECONDO E TERZO ANNO

1° ANNO

INSEGNAMENTI CFU

Statistiche economiche del comparto agroalimentare e della ristorazione (SECS-S/01) 6

Struttura e trasformazioni della materia (CHIM/03) 6

Geografia e biodiversità dei paesaggi e dei prodotti agroalimentari

- Modulo Geografia e biodiversità dei paesaggi e dei prodotti agroalimentari I (M-GGR/01) 5

- Modulo Geografia e biodiversità dei paesaggi e dei prodotti agroalimentari II (BIO/03) 5

Diritto agroalimentare (IUS/03) 6

Antropologia del cibo (M-DEA/01) 6

Filiere di produzioni vegetali sostenibili (AGR/03) 8

Filiere di produzioni animali sostenibili (AGR/19) 8

Informatica di base 3

2° ANNO

INSEGNAMENTI CFU

Sicurezza alimentare (AGR/16) 6

Scrittura e narrazione sul cibo (L-LIN/01) 6

Laboratorio di innovazione aziendale strategica (SECS-P/07) 6

Valutazione sensoriale degli alimenti (AGR/15) 6

Lingua inglese 6

Tecnologie alimentari (AGR/15) 8

Storia dell'alimentazione (M-STO/01) 6

Laboratorio di comunicazione del cibo (L-ART/06) 6

3° ANNO

INSEGNAMENTI **CFU**

Ecologia e sostenibilità delle risorse alimentari (BIO/07) **6**

Economia e marketing
- Modulo Economia e marketing I (AGR/01) **6**
- Modulo Economia e marketing II (SECS-P/08) **6**

Soft skills **4**

Fisiologia della nutrizione e dietetica (MED/49) **6**

Reti di fornitura e distribuzione del settore agroalimentare e della ristorazione (ING-IND/35) **6**

ALTRI INSEGNAMENTI E ATTIVITÀ FORMATIVE

Insegnamenti a scelta programmata * **6**

Insegnamenti a scelta autonoma **12**

Tirocinio **21**

Prova finale **4**

* Insegnamenti a scelta programmata.

Un insegnamento a scelta tra quelli offerti al II e III anno per un totale di 6 CFU:

- Scenari ed evoluzioni nel mondo del cibo** (AGR/15) **6**
- Composizione e qualità degli alimenti** (CHIM/10) **6**
- Laboratorio di cultura visuale del cibo (L-ART/02) **6**
- Tecnologie digitali per il cibo e la ristorazione (INF/01) **6**
- Conduzione dei sistemi di ristorazione collettiva (AGR/16) **6**

** Insegnamenti offerti al 2° anno

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



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



FONDAZIONE
FRIULI

UFFICIO ORIENTAMENTO E TUTORATO

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

UNIUD SOCIAL

www.uniud.it/socialmedia



_facebook/uniud
_ Gruppo Help!



_@universitadiudine
_@tutoruniud



_Università di Udine



_+39 3357794143



_@uniudine

www.uniud.it

DIPARTIMENTO DI SCIENZE AGROALIMENTARI, AMBIENTALI E ANIMALI

via delle Scienze 206
Udine
T 0432 558546
didattica.di4a@uniud.it

SEGRETERIA STUDENTI

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

**DIPARTIMENTO
DI SCIENZE
AGROALIMENTARI,
AMBIENTALI E ANIMALI
2021.2022**



**SCIENZE
E TECNOLOGIE
ALIMENTARI
CORSO DI LAUREA**

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



CORSO DI LAUREA IN **SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI**

SEDE

UDINE

CREDITI

180

CLASSE

L-26 SCIENZE
E TECNOLOGIE
ALIMENTARI

DURATA

3 ANNI

ACCESSO

LIBERO

CONOSCENZE RICHIESTE PER L'ACCESSO

Ai fini dell'inserimento e del regolare progresso nel corso di studio si richiede un'adeguata preparazione verificata mediante un test di valutazione della preparazione iniziale costituito da:

- soluzione di 50 quesiti a risposta multipla;
- conoscenze di base di biologia, chimica, matematica e fisica;
- logica e comprensione verbale.

Il corso prepara alla professione di tecnico dei prodotti alimentari, responsabile degli acquisti, tecnico del marketing, insegnante nella formazione professionale. Tale figura è infatti in grado di svolgere compiti tecnici e di supporto negli ambiti della produzione, trasformazione, conservazione e distribuzione, nonché in quello inerente il controllo e la sicurezza degli alimenti.

PIANO DI STUDI

1° ANNO

INSEGNAMENTI **CFU**

Chimica generale ed inorganica (CHIM/03) 7

Matematica e metodi statistici
- Modulo Matematica (MAT/05) 6
- Modulo Metodi statistici (SECS-S/02) 4

Microbiologia generale e immunologia (AGR/16) 7

Fisica con laboratorio (FIS/08) 6

Produzioni primarie
- Modulo Produzione animale (AGR/18) 6
- Modulo Biologia dei vegetali di interesse alimentare (BIO/01) 6

Strumenti per la ricerca bibliografica 1

Introduzione alle scienze e tecnologie alimentari 1

2° ANNO

INSEGNAMENTI **CFU**

Chimica fisica e fisica tecnica
- Modulo Chimica fisica (CHIM/02) 5
- Modulo Fisica tecnica (ING-IND/10) 5

Chimica analitica (CHIM/01) 10

Chimica organica (CHIM/06) 11

Biochimica (BIO/10) 6

Microbiologia degli alimenti (AGR/16) 8

Economia, marketing e legislazione
- Modulo Legislazione alimentare (IUS/03) 3
- Modulo Economia e marketing (AGR/01) 8

3° ANNO

INSEGNAMENTI **CFU**

Operazioni unitarie (AGR/15) 7

Principi di tecnologia alimentare (AGR/15)
- Modulo Principi di tecnologia alimentare 6
- Modulo Materiali e sistemi di confezionamento 5

Macchine e impianti per l'industria alimentare e interventi di sanificazione
- Modulo Detergenza e disinfezione degli impianti (AGR/15) 4
- Modulo Macchine e impianti per l'industria alimentare (AGR/09) 5

Operazioni post produzione primaria
- Modulo Fisiologia post raccolta (AGR/03) 4
- Modulo Ispezione delle carni (VET/04) 4

Chimica degli alimenti e principi di analisi chimica (CHIM/10) 6

ALTRI INSEGNAMENTI E ATTIVITÀ FORMATIVE

INSEGNAMENTI **CFU**

Informatica di base	3
Prova di conoscenza della lingua inglese - livello B1+	6
Insegnamenti a scelta programmata*	7
Insegnamenti a scelta autonoma	12
Tirocinio	6
Prova finale	5

* Insegnamenti a scelta programmata Lo studente dovrà scegliere insegnamenti per 9 CFU a scelta programmata tra:

- Tecnologia della birra (AGR/15)	4
- Depurazione microbiologica dei reflui e residui alimentari (AGR/16)	4
- Tecnologia della pasta e dei prodotti da forno (AGR/15)	4
- Controllo e gestione della qualità nella ristorazione collettiva (AGR/16)	3
- Tecnologia delle bevande alcoliche (AGR/15)	4
- Enologia (AGR/15)	4
- Sensori e dispositivi analitici sostenibili (CHIM/01)	4
- Genetica dei microrganismi (AGR/16)	4
- Difesa delle derrate alimentari (AGR/11)	4
- Tecnologia dei prodotti di origine animale (AGR/15)	4
- Tecnologia lattiero casearia (AGR/15)	4
- Tecnologia degli oli e dei grassi (AGR/15)	3
- Tecnologia dei prodotti di origine vegetale (AGR/15)	3
- Microbiologia lattiero casearia (AGR/16)	4
- Principi di nutrizione umana (AGR/18)	3
- Micotossine e biocontaminanti (AGR/16)	4

Propedeuticità

Gli studenti dovranno sostenere gli esami rispettando le seguenti propedeuticità:

- per sostenere l'esame di Chimica organica: aver sostenuto l'esame di Chimica Generale e Inorganica

- per sostenere l'esame di Chimica fisica e fisica tecnica: aver sostenuto l'esame di Fisica con laboratorio

- per sostenere l'esame di Chimica analitica: aver sostenuto l'esame di Chimica Generale e Inorganica

- per sostenere l'esame di Biochimica: aver sostenuto l'esame di Chimica Generale e Inorganica

- per sostenere l'esame di Microbiologia degli alimenti: aver sostenuto l'esame di Microbiologia Generale e Immunologia

- per sostenere l'esame di Economia, Marketing e Legislazione: aver sostenuto l'esame di Matematica e Metodi statistici

- per sostenere l'esame di Chimica degli Alimenti e Principi di Analisi Chimica: aver sostenuto gli esami di Chimica organica e di Chimica Analitica

- per sostenere l'esame di Operazioni Unitarie: aver sostenuto l'esame di Chimica fisica e fisica tecnica

- per sostenere l'esame di Principi di tecnologia alimentare: aver sostenuto gli esami di Chimica generale ed inorganica e Chimica organica

- per sostenere l'esame di Operazioni post produzioni primarie aver sostenuto l'esame di Operazioni primarie.

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



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



FONDAZIONE
FRIULI

UFFICIO ORIENTAMENTO E TUTORATO

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

UNIUD SOCIAL

www.uniud.it/socialmedia



_facebook/uniud
_ Gruppo Help!



__@universitadiudine
__@tutoruniud



_Università di Udine



__+39 3357794143



__@uniudine

www.uniud.it

DIPARTIMENTO DI SCIENZE AGROALIMENTARI, AMBIENTALI E ANIMALI

via delle Scienze 206
Udine
T 0432 558546
didattica.di4a@uniud.it

SEGRETERIA STUDENTI

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

**DIPARTIMENTO
DI SCIENZE
AGROALIMENTARI,
AMBIENTALI E ANIMALI
2021.2022**



**SCIENZE
PER L'AMBIENTE
E LA NATURA
CORSO DI LAUREA**

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



CORSO DI LAUREA IN **SCIENZE PER L'AMBIENTE E LA NATURA**

SEDE

UDINE

CREDITI

180

CLASSE

L-32 SCIENZE
E TECNOLOGIE
PER L'AMBIENTE
E LA NATURA

DURATA

3 ANNI

ACCESSO

LIBERO

CONOSCENZE RICHIESTE PER L'ACCESSO

Ai fini dell'inserimento e del regolare progresso nel corso di studio si richiede un'adeguata preparazione verificata mediante un test di valutazione della preparazione iniziale costituito da:

- soluzione di 50 quesiti a risposta multipla;
- conoscenze di base di biologia, chimica, matematica e fisica;
- logica e comprensione verbale.

Il corso di studio triennale in Scienze per l'Ambiente e la Natura è un corso fortemente multidisciplinare e interdisciplinare, che fornisce le competenze per analizzare, comprendere, interpretare e gestire il sistema ambiente nelle sue varie componenti compresa quella antropica. Attraverso l'acquisizione di un metodo operativo di tipo integrato, il percorso di Laurea fornisce infatti conoscenze di base su di un vasto spettro di discipline naturalistiche (Matematica, Fisica, Biologia, Chimica, Geologia, Ecologia), che si integrano con discipline più spiccatamente di tipo applicativo come ad esempio il Diritto Ambientale, l'Economia Ambientale, la Geomatica, la Selvicoltura, l'Idrologia e la Meteorologia. I principali sbocchi occupazionali per il dottore in Scienze per l'Ambiente e la natura sono rappresentati da attività professionali, in enti pubblici e privati, in settori quali il rilevamento, la classificazione, l'analisi, il ripristino e la conservazione di componenti abiotiche e biotiche di ecosistemi naturali ed antropizzati; l'analisi, la divulgazione e la valorizzazione naturalistico-ambientale nei parchi, nelle riserve naturali, nei musei scientifici e nei centri didattici; l'analisi e il monitoraggio di sistemi e processi ambientali anche nell'ottica del recupero e della loro conservazione. Dopo la laurea triennale è comunque possibile proseguire gli studi, ad esempio iscrivendosi alla laurea magistrale in Analisi e gestione dell'Ambiente.

PIANO DI STUDI

1° ANNO

INSEGNAMENTI **CFU**

Chimica generale e inorganica
(CHIM/03) 6

Fisiologia vegetale (BIO/04) 6

Matematica e statistica (MAT/05) 9

Biologia
- Modulo Zoologia (BIO/05) 9
- Modulo Genetica (BIO/18) 6

Biologia delle piante
- Modulo Geobotanica (BIO/04) 6
- Modulo Morfologia
e tassonomia vegetale (BIO/03) 6

Chimica organica (CHIM/06) 6

Fisica con laboratorio (FIS/08) 6

2° ANNO

INSEGNAMENTI **CFU**

Scienze della Terra (GEO/07) 9

**Meteorologia, Idrologia e
cambiamenti climatici**
- Modulo Meteorologia (AGR/02) 6
- Modulo Idrologia (AGR/08) 6

Diritto ambientale (IUS/03) 6

Ecologia generale (BIO/07) 9

**Economia ed estimo ambientale
(AGR/01)** 8

Geologia ambientale (GEO/03) 9

**Insegnamenti
a scelta programmata** 12
(Lo studente dovrà scegliere 2
insegnamenti tra quelli offerti al 2° e
al 3° anno per un totale di 12 CFU)

**Microbiologia degli ecosistemi
naturali (AGR/16)** 6

3° ANNO

INSEGNAMENTI **CFU**

Chimica del suolo e pedologia
(AGR/13) 8

Geomatica (AGR/10) 8

Selvicoltura
e dendrometria (AGR/05) 8

Insegnamenti
a scelta programmata 12
(Lo studente dovrà scegliere 2
insegnamenti tra quelli offerti al 2° e
al 3° anno per un totale di 12 CFU)

Chimica e biochimica
degli inquinanti (AGR/13) 6

Anatomia e biologia
delle specie di interesse
faunistico e venatorio (VET/01) 6

Tecnica urbanistica (ICAR/20) 6

Biodiversità animale** (VET/01) 6

ALTRI INSEGNAMENTI E ATTIVITÀ FORMATIVE

Insegnamenti a scelta autonoma 12

Informatica di base* 3

Prova di lingua inglese* 6

Tirocinio 6

Prova finale 4

* consigliati al primo anno.

** Insegnamento attivato ad anni alterni
(Attivato a.a. 2021/22).

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



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



FONDAZIONE
FRIULI

UFFICIO ORIENTAMENTO E TUTORATO

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

UNIUD SOCIAL

www.uniud.it/socialmedia



_facebook/uniud
_ Gruppo Help!



_@universitadiudine
_@tutoruniud



_Università di Udine



_+39 3357794143



_@uniudine

www.uniud.it

DIPARTIMENTO DI SCIENZE AGROALIMENTARI, AMBIENTALI E ANIMALI

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

SEGRETERIA STUDENTI

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

**DIPARTIMENTO
DI SCIENZE
AGROALIMENTARI,
AMBIENTALI E ANIMALI
2021.2022**



**VITICOLTURA
ED ENOLOGIA**
CORSO DI LAUREA

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



CORSO DI LAUREA IN **VITICOLTURA ED ENOLOGIA** DOPPIO TITOLO

SEDE

UDINE

CREDITI

180

CLASSE

L-25 SCIENZE
E TECNOLOGIE
AGRICOLE E FORESTALI

DURATA

3 ANNI

ACCESSO

LIBERO

CONOSCENZE RICHIESTE PER L'ACCESSO

Ai fini dell'inserimento e del regolare progresso nel corso di studio si richiede un'adeguata preparazione verificata mediante un test di valutazione della preparazione iniziale costituito da:

- soluzione di 50 quesiti a risposta multipla;
- conoscenze di base di biologia, chimica, matematica e fisica;
- logica e comprensione verbale.

Il percorso formativo, elaborato sulla base delle linee guida proposte dall'Organisation Internationale de la Vigne et du Vin (OIV, Parigi) prevede di costruire, su conoscenze solide e ampie, degli approfondimenti di carattere applicativo spendibili efficacemente nella realtà del mondo del lavoro. Le aree disciplinari professionalizzanti nelle quali il Corso di laurea opera riguardano l'intera filiera vitivinicola, con particolare attenzione alla coltivazione della vite, alla produzione di uva, alla sua trasformazione in vino, al controllo di qualità e alla gestione economica della filiera stessa. Tutte le attività formative vengono erogate con particolare attenzione alle attuali tematiche di sostenibilità. I laureati acquisiscono il titolo di Enologo (legge 129 del 10/04/91) figura professionale cui competono, tra le altre, la direzione e la consulenza in aziende vitivinicole per la produzione e la trasformazione dell'uva, la conservazione e la commercializzazione di vini e prodotti derivati e l'effettuazione di analisi microbiologiche ed organolettiche

Il corso di studio ad alto carattere di internazionalizzazione offre anche la possibilità di acquisire il doppio titolo con le università di Geisenheim (Germania), Bento Goncalves (Brasile) e Mendoza (Argentina) grazie a specifici accordi che prevedono la frequenza del terzo anno presso la sede straniera.

Oltre la triennale è possibile proseguire gli studi con la laurea magistrale in Viticoltura enologia e mercati vitivinicoli.

PIANO DI STUDI

1° ANNO

INSEGNAMENTI	CFU
Chimica generale ed inorganica (CHIM/03)	6
Matematica e statistica (MAT/05)	7
Biologia vegetale (BIO/04)	
- Modulo Biologia vegetale I	5
- Modulo Biologia vegetale II	5
Chimica organica (CHIM/06)	6
Fisica con laboratorio (FIS/07)	6
Fondamenti di economia dell'impresa agraria (AGR/01)	5
Ingegneria alimentare	
- Modulo Tecnologie alimentari	4
- Modulo Macchine (AGR/15) e impianti enologici (AGR/09)	5
Introduzione alla vitivinicoltura	1

2° ANNO

INSEGNAMENTI	CFU
Biochimica agraria (AGR/13)	6
Chimica e fertilità del terreno (AGR/13)	6
Microbiologia (AGR/16)	7
Viticultura I (AGR/03)	
- Modulo Genetica e miglioramento genetico della vite	4
- Modulo Morfologia, ampelografia e fisiologia della vite	5
Enologia I (AGR/15)	
- Modulo Chimica enologica	5
- Modulo Tecnica enologica con analisi sensoriale	7
Agronomia generale (AGR/02)	5
Protezione della vite	
- Modulo Entomologia viticola (AGR/11)	5
- Modulo Patologia della vite (AGR/12)	5
Controllo e gestione della qualità dei prodotti vitivinicoli	
- Modulo Chimica analitica (CHIM/01)	4
- Modulo Controllo della qualità della produzione vitivinicola (AGR/15)	4

3° ANNO

INSEGNAMENTI **CFU**

Viticultura II	
- Modulo Meccanizzazione in viticoltura (AGR/09)	5
- Modulo Tecnica viticola (AGR/03)	6
Economia e legislazione vitivinicola	
- Modulo Legislazione vitivinicola (IUS/03)	4
- Modulo Economia, marketing e comunicazione in vitivinicoltura (AGR/01)	6
Inglese tecnico (L-LIN/12)	3
Enologia II (AGR/15)	6

ALTRI INSEGNAMENTI E ATTIVITÀ FORMATIVE

INSEGNAMENTI **CFU**

Informatica di base*	3
Prova di lingua inglese*	3
Insegnamenti a scelta programmata**	6
Insegnamenti a scelta autonoma ***	12
Tirocinio	8
Prova finale	5

* consigliati al 1° anno

Si consiglia agli studenti di acquisire il livello B1 della lingua inglese nei primi due anni, poiché al terzo anno è previsto l'insegnamento Inglese tecnico che richiede una conoscenza della lingua inglese pari al livello B1.

** Insegnamenti a scelta programmata

Lo studente dovrà scegliere un insegnamento per 6 CFU tra i seguenti insegnamenti:

Complementi di genio vitivinicolo (AGR/09)

- Modulo Progettazione e gestione della cantina 3
- Modulo Sicurezza del lavoro in vitivinicoltura 3

Gestione microbiologica e sanificazione della cantina

- Modulo Selezione e impiego di lieviti ad uso enologico (AGR/16) 2
- Modulo Detergenza e sanificazione (AGR/15) 2
- Modulo Lieviti e biochimismo della fermentazione alcolica (AGR/16) 2

Amministrazione e comunicazione nel settore vitivinicolo (AGR/01)

- Modulo Tracciabilità e certificazione dei prodotti vitivinicoli 3
- Modulo Linguaggio e comunicazione del vino 3

Consumo di vino: aspetti fisiologici e salutistici (AGR/15)

- Modulo Percezione sensoriale delle caratteristiche del vino 3
- Modulo Vino e salute 3

Complementi di enologia (AGR/15)

- Modulo Tecnologie dei derivati della filiera vitivinicola 3
- Modulo Tecnologie dei distillati di origine vitivinicola 3

Viticultura biologica

- Modulo Tecniche agronomiche (AGR/03) 2
- Modulo Protezione dai patogeni (AGR/12) 2
- Modulo Protezione dai fitofagi (AGR/11) 2

Tecnologie enologiche speciali (AGR/15) 6

Viticultura di precisione

- Modulo Sistemi di geolocalizzazione dati (AGR/10) 2
- Modulo Scouting viticolo (AGR/03) 2
- Modulo Macchine per la viticoltura di precisione (AGR/09) 2

Estimo (AGR/01) 6

*** Gli insegnamenti a scelta autonoma vanno individuati tra quelli a scelta programmata oppure, previa autorizzazione della Commissione Didattica, tra gli altri insegnamenti attivati nell'Università di Udine.

Propedeuticità

Per poter sostenere gli esami previsti dal piano di studi per il 2° e il 3° anno, gli studenti dovranno aver prima superato i seguenti esami:

- Chimica generale e inorganica
- Matematica e statistica
- Biologia vegetale
- Fisica con laboratorio

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



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



FONDAZIONE
FRIULI

UFFICIO ORIENTAMENTO E TUTORATO

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

UNIUD SOCIAL

www.uniud.it/socialmedia



_facebook/uniud
_ Gruppo Help!



_@universitadiudine
_@tutoruniud



_Università di Udine



_+39 3357794143



_@uniudine

www.uniud.it

DIPARTIMENTO DI SCIENZE AGROALIMENTARI, AMBIENTALI E ANIMALI

via delle Scienze 206
Udine
T 0432 558545
didattica.di4a@uniud.it

SEGRETERIA STUDENTI

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

**DIPARTIMENTO
DI SCIENZE
AGROALIMENTARI,
AMBIENTALI E ANIMALI
2021.2022**



**ALLEVAMENTO
E BENESSERE
ANIMALE**
CORSO DI LAUREA
MAGISTRALE

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



CORSO DI LAUREA MAGISTRALE IN **ALLEVAMENTO E BENESSERE ANIMALE**

SEDE

UDINE

CREDITI

120

CLASSE

LM-86
ALLEVAMENTO
E BENESSERE
ANIMALE

DURATA

2 ANNI

ACCESSO

LIBERO

CONOSCENZE RICHIESTE PER L'ACCESSO

Per essere ammessi al corso di laurea magistrale occorre essere in possesso della laurea o del diploma universitario di durata triennale, o di altro titolo di studio conseguito all'estero riconosciuto idoneo dalla vigente normativa. L'ammissione al corso di laurea magistrale è subordinata al possesso, prima dell'iscrizione, dei requisiti curriculari consultabili al seguente indirizzo:

www.uniud.it/it/didattica/info-didattiche/conoscenze-requisiti-accesso/laurea-magistrale-allevamento-benessere-animale

Il Corso di Laurea Magistrale in Allevamento e Benessere Animale offre studi avanzati sulla sostenibilità degli allevamenti e sul benessere animale, occupandosi degli animali che interagiscono strettamente con l'uomo:

- animali allevati;
- animali che sono compagni di vita dell'uomo;
- animali selvatici che vivono nei territori dove vive l'uomo.

Il Corso di Laurea Magistrale in Allevamento e Benessere Animale, unico a livello regionale, fornisce conoscenze avanzate e multidisciplinari per la formazione di laureati di alta qualifica che svolgano attività professionali inerenti il settore dell'allevamento e della gestione di animali di interesse per l'uomo (allevamento, da compagnia, sportivi, selvatici).

Particolarmente approfondita è la trattazione di tematiche inerenti il comportamento e il benessere animale (compresi gli animali d'affezione) e la sostenibilità degli allevamenti, inclusa la gestione degli animali in ambienti naturali.

Il Corso offre allo studente la possibilità di specializzarsi nella categoria di animali a cui è più interessato riservando alcuni crediti formativi alla scelta libera e con la tesi sperimentale.

Il percorso formativo si articola in due anni nei quali vengono impartiti 11 insegnamenti obbligatori che trattano tematiche innovative quali:

- il comportamento e il benessere animale;
- l'acquacoltura sostenibile e le zooteculture di piccole specie ornamentali;
- la gestione e il recupero della fauna selvatica;
- la dietetica e l'igiene in alimentazione animale e la formulazione di diete;
- l'alimentazione e nutrizione del cane e del gatto;
- l'eco-sostenibilità degli allevamenti;
- la coesistenza di sistemi zootecnici ad alta tecnologia con ambienti rurali non inquinati;
- la sicurezza degli alimenti di origine animale e la patologia nutrizionale;
- la certificazione di alimenti di origine animale tipici e di alta qualità.

Lo studente completa e personalizza il proprio percorso formativo sostenendo esami a scelta per 12 crediti formativi o svolgendo attività formative alternative sotto la guida di un docente del corso e preparando una tesi sperimentale alla quale sono assegnati 22 crediti formativi.

La Laurea Magistrale è un requisito per l'ammissione all'esame di Stato della professione di Agronomo, il cui superamento consente l'iscrizione all'albo e l'esercizio della professione.

Per ulteriori informazioni è possibile consultare i siti:

<https://sav-didattica.uniud.it/didattica/cdl-magistrale-in-allevamento-e-benessere-animale/>

<https://sav-didattica.uniud.it/didattica/centro-di-ricerca-e-coordinamento-per-il-recupero-della-fauna-selvatica/>

PIANO DI STUDI

1° ANNO

INSEGNAMENTI	CFU
Acquacoltura sostenibile (AGR/20)	6
Dietetica, formulazione e igiene alimentare (corso integrato) (AGR/18)	10
-Modulo Dietetica e igiene alimentare per animali da reddito, da affezione e sportivi	5
- Modulo Formulazione di diete per animali da reddito, da affezione e sportivi	5
Estimo professionale (AGR/01)	6
Neurofisiologia e benessere animale (VET/02)	6
Gestione della fauna (AGR/19)	6
Patologia nutrizionale veterinaria (VET/03)	6
Allevamenti biologici e low input (AGR/19)	6
Sistemi agro–foraggeri (AGR/02)	6

2° ANNO

INSEGNAMENTI	CFU
Ingegneria degli allevamenti animali (corso integrato)	12
- Modulo Strutture e impianti per la gestione dei reflui zootecnici (AGR/09)	6
- Modulo Strutture e impianti di allevamento (AGR/10)	6
Filiere dei prodotti di origine animale (corso integrato)	12
- Modulo Filiere zootecniche (AGR/19)	6
- Modulo Tecnologie di trasformazione (AGR/15)	6
Seminari per la preparazione all'esame di stato di Dottore agronomo	1
Zoocolture (corso integrato) (AGR/20)	9
- Modulo Sistemi di acquacoltura	6
- Modulo Zoocolture di piccole specie ornamentali	3

ALTRI INSEGNAMENTI E ATTIVITÀ FORMATIVE

Insegnamenti a scelta autonoma	12
Prova finale	22



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



UFFICIO ORIENTAMENTO E TUTORATO

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

UNIUD SOCIAL

www.uniud.it/socialmedia



_ facebook/uniud
_ Gruppo Help!



_ @universitadiudine
_ @tutoruniud



_ Università di Udine



_ +39 3357794143



_ @uniudine

www.uniud.it/magistrale-allevamento

**DIPARTIMENTO
DI SCIENZE
AGROALIMENTARI
AMBIENTALI E ANIMALI
2021.2022**

DIPARTIMENTO DI SCIENZE AGROALIMENTARI, AMBIENTALI E ANIMALI

via delle Scienze 206
Udine
T 0432 558545
didattica.di4a@uniud.it

SEGRETERIA STUDENTI

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



**ANALISI
E GESTIONE
DELL'AMBIENTE**
CORSO DI LAUREA
MAGISTRALE

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



CORSO DI LAUREA MAGISTRALE IN **ANALISI E GESTIONE DELL'AMBIENTE**

SEDE

UDINE
TRIESTE

DURATA

2 ANNI

CREDITI

120

ACCESSO

LIBERO

CLASSE

LM-75
SCIENZE
E TECNOLOGIE
PER L'AMBIENTE
E IL TERRITORIO

CONOSCENZE RICHIESTE PER L'ACCESSO

Per essere ammessi al corso di laurea magistrale occorre essere in possesso della laurea o del diploma universitario di durata triennale, o di altro titolo di studio conseguito all'estero riconosciuto idoneo dalla vigente normativa. L'ammissione al corso di laurea magistrale è subordinata al possesso, prima dell'iscrizione, dei requisiti curriculari consultabili al seguente indirizzo:

<https://www.uniud.it/it/didattica/info-didattiche/conoscenze-requisiti-accesso/analisi-gestione-ambiente>

Obiettivo del corso di laurea magistrale Analisi e Gestione dell'Ambiente (AGA) è formare figure professionali dotate di competenze multidisciplinari in grado di pianificare ed attuare strategie di analisi di problemi ambientali complessi e di progettare e gestire le soluzioni più adatte. Il laureato in AGA acquisisce capacità e competenze per operare nel campo della prevenzione, della diagnosi e della soluzione di problemi ambientali e per svolgere in autonomia attività di pianificazione, gestione, controllo e coordinamento di progetti, strutture e aziende nello scenario della green economy, anche introducendo aspetti innovativi. L'ampia disponibilità di corsi offerti dalle sedi consorziate nei curricula "Gestione del territorio" (Udine) e "Monitoraggio e recupero ambientale" (Trieste) consente allo studente di orientare il proprio percorso formativo secondo specifici interessi attraverso la scelta di corsi avanzati. L'organizzazione dell'offerta didattica della laurea magistrale è il risultato di un recente confronto con portatori di interessi istituzionali ed imprenditoriali presenti sul territorio, che ha consentito di delineare un percorso formativo maggiormente orientato alle tematiche dell'analisi e della gestione dei problemi ambientali. È attiva una collaborazione didattica con l'Agenzia regionale per la protezione dell'ambiente (ARPA-FVG).

PIANO DI STUDI

Insegnamenti comuni
ai due curricula

1° ANNO

Sede attività Udine

INSEGNAMENTI	CFU
Gestione delle risorse idriche (GEO/05)	8
Ambiente e Complessità (corso integrato) (AGR/01)	12
- Modulo Sistemi di gestione ambientale e analisi del ciclo di vita	6
- Modulo Valutazione ambientale e processi di decisione	6
Legislazione ambientale (IUS/10)	6
Inquinamento chimico e fisico dell'atmosfera (CHIM/03)	8
Biologia dei vegetali e cambiamenti ambientali (BIO/01)	8
Analisi e modellizzazione dei sistemi ecologici (BIO/07)	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 (BIO/07)	6
Sistemi di elaborazione delle informazioni (INF/01)	6
Rischi geologici (GEO/03)	6
Analisi e pianificazione del territorio rurale (AGR/10)	6
Ecologia degli ecosistemi (BIO/07)	6
Fitotecnologie (AGR/02)	6
Laboratorio di sensoristica ambientale (AGR/02)	6
Progettazione e gestione di parchi e giardini (AGR/02)	6
Restauro ecologico (BIO/07)	6
Stress ambientali e resilienza in ecosistemi vegetali (BIO/04)	6

ALTRI INSEGNAMENTI E ATTIVITÀ FORMATIVE

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

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 (GEO/02)	6
--	---

Geochimica ambientale (GEO/08)	6
--------------------------------	---

Analisi chimica strumentale (CHIM/01)	6
--	---

Monitoraggio geodetico e di telerilevamento (GEO/10)	6
---	---

Laboratorio di geofisica ambientale (GEO/11)	6
---	---

Valutazione del rischio chimico (CHIM/12)	6
--	---

Materie prime rinnovabili e biotrasformazioni per l'economia circolare (CHIM/06)	6
--	---

Laboratorio di monitoraggio ambientale (GEO/02)	6
--	---

ALTRI INSEGNAMENTI E ATTIVITÀ FORMATIVE

Inglese (livello B2)	3
----------------------	---

Insegnamenti a scelta autonoma	12
--------------------------------	----

Tirocinio	5
-----------	---

Prova finale	20
--------------	----

N.B:

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



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



UFFICIO ORIENTAMENTO E TUTORATO

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

UNIUD SOCIAL

www.uniud.it/socialmedia



_facebook/uniud
_ Gruppo Help!



_@universitadiudine
_@tutoruniud



_Università di Udine



_+39 3357794143



_@uniudine

www.uniud.it/ambiente

**DIPARTIMENTO
DI SCIENZE
AGROALIMENTARI
AMBIENTALI E ANIMALI
2021.2022**

DIPARTIMENTO DI SCIENZE AGROALIMENTARI, AMBIENTALI E ANIMALI

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

SEGRETERIA STUDENTI

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



**BIOTECNOLOGIE
MOLECOLARI**
CORSO DI LAUREA
MAGISTRALE

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



CORSO DI LAUREA MAGISTRALE IN **BIOTECNOLOGIE MOLECOLARI**

SEDE

UDINE

CREDITI

120

CLASSE

LM-7&9
BIOTECNOLOGIE
AGRARIE E
BIOTECNOLOGIE
MEDICHE,
VETERINARIE E
FARMACEUTICHE

DURATA

2 ANNI

ACCESSO

LIBERO

CONOSCENZE RICHIESTE PER L'ACCESSO

Per essere ammessi al corso di laurea magistrale occorre essere in possesso della laurea o del diploma universitario di durata triennale, o di altro titolo di studio conseguito all'estero riconosciuto idoneo dalla vigente normativa. L'ammissione al corso di laurea magistrale è subordinata al possesso, prima dell'iscrizione, dei requisiti curriculari consultabili al seguente indirizzo:

www.uniud.it/it/didattica/segreteria-studenti/manifesto-degli-studi/biotecnologie

La laurea magistrale in Biotecnologie Molecolari permette una **formazione multidisciplinare** grazie all'acquisizione di competenze avanzate nel settore delle **biotecnologie molecolari green** (ambito agrario) e **red** (ambito biomedico), che comprendono suolo, microrganismi, piante, animali e uomo. Il corso prevede **oltre 900 ore di attività nei laboratori didattici di biotecnologia e di bioinformatica** e in altri laboratori specialistici dipartimentali, **pari ad oltre il 50% dei crediti formativi**, una realtà unica nel panorama nazionale. Il percorso formativo permette allo studente di maturare un comportamento consapevole, responsabile, critico e, allo stesso tempo, aperto ai continui progressi della ricerca scientifica. Gli insegnamenti sono concentrati nel primo anno, mentre nel secondo anno l'attività didattica frontale è ridotta e permette allo studente di affrontare temi di suo interesse. Lo studente è stimolato a sviluppare il tirocinio e la tesi anche all'estero, avvalendosi delle collaborazioni con atenei e con centri di ricerca internazionali.

Le aree di studio e di ricerca sono principalmente quattro: **Genomica funzionale e bioinformatica**, per la rappresentazione di high-throughput data, le strutture delle proteine, la modellistica molecolare e l'analisi genomica e bioinformatica; **Bersagli molecolari**, con approcci genomici e proteomici a livello di tessuto, cellula o comparto e condizioni fisio-patologiche, che coinvolgono la stabilità genomica, l'analisi epigenomica in silico ed in vivo e i biosensori e le nanotecnologie; **Nutrizione e benessere**, rivolta ai temi della nutrigenomica e nutrigenetica, delle interazioni tra microbiota, dieta e sistema immunitario; **Economico-giuridica**: comprendente gli aspetti della protezione della proprietà intellettuale e dell'approccio business oriented per la costituzione di impresa.

I laureati possono proseguire il loro percorso formativo nei Dottorati di ricerca o intraprendere la professione nel settore industriale, come testimoniano le carriere degli ex studenti già laureati. La professionalità acquisita è rivolta alla creazione di sistemi bio-informatici, alla diagnostica molecolare e cellulare, alla ricerca biotecnologica, al trasferimento tecnologico e alla costituzione di start-up imprenditoriali.

PIANO DI STUDI

1° ANNO

INSEGNAMENTI **CFU**

Produzione di biomolecole in pianta (AGR/07) 7

Interazione pianta, ambiente e microrganismi (corso integrato) 12
- Modulo Acquisizione, biosintesi e accumulo di sostanze nutrizionali in pianta (AGR/13) 6
- Modulo Micotossine e biocontaminanti (AGR/12) 6

Analisi e modelling molecolare di proteine (corso integrato) 8
- Modulo I (BIO/04) 3
- Modulo II (FIS/07) 5

Analisi genomica e bioinformatica (corso integrato) 9
- Modulo Genoma e bioinformatica (BIO/18) 6
- Modulo Teoria dei grafi per bioinformatica e System biology (INF/01) 3

Epigenetica e epigenomica applicata (corso integrato) 9
- Modulo Regolatori epigenetici e modulazione del genoma (BIO/13) 6
- Modulo Analisi bioinformatica di dati epigenetici (AGR/07) 3

Modelli e marcatori cellulari e loro analisi (corso integrato) 9
- Biomarcatori genetici e modelli di patologie Modulo I (MED/08) 6
- Biomarcatori genetici e modelli di patologie Modulo II (MED/03) 3

Interazione alimenti e ambiente con l'ospite (corso integrato) 12
- Modulo Nutrizione e benessere (AGR/17) 6
- Modulo Microbioma e risposta immunitaria (MED/04) 6

Genomica e proteomica sperimentale (corso integrato) 10
- Modulo Metodologie di proteomica applicate alla stabilità genomica (BIO/11) 5
- Modulo Bioenergetica e proteomica mitocondriale (BIO/10) 5

2° ANNO

INSEGNAMENTI **CFU**

Diritto europeo e proprietà intellettuale (IUS/03) 5

Materiali per applicazioni biomediche (BIO/10) 5

ALTRI INSEGNAMENTI E ATTIVITÀ FORMATIVE **CFU**

Insegnamenti a scelta autonoma 8

Tirocinio 2

Prova finale 24



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



FONDAZIONE
FRIULI



FONDAZIONE
FRIULI

UFFICIO ORIENTAMENTO E TUTORATO

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

UNIUD SOCIAL

www.uniud.it/socialmedia



_facebook/uniud
_ Gruppo Help!



_@universitadiudine
_@tutoruniud



_Università di Udine



_+39 3357794143



_@uniudine

www.uniud.it/scienzadellavita

**DIPARTIMENTO
DI SCIENZE AGROALIMENTARI,
AMBIENTALI E ANIMALI
2021.2022**

DIPARTIMENTO DI SCIENZE AGROALIMENTARI, AMBIENTALI E ANIMALI

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

SEGRETERIA STUDENTI

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



**SCIENZE
E TECNOLOGIE
AGRARIE**
CORSO DI LAUREA
MAGISTRALE

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



CORSO DI LAUREA MAGISTRALE IN **SCIENZE E TECNOLOGIE AGRARIE**

SEDE

UDINE

CREDITI

120

CLASSE

LM-69
SCIENZE
E TECNOLOGIE
AGRARIE

DURATA

2 ANNI

ACCESSO

LIBERO

CONOSCENZE RICHIESTE PER L'ACCESSO

Per essere ammessi al corso di laurea magistrale occorre essere in possesso della laurea o del diploma universitario di durata triennale, o di altro titolo di studio conseguito all'estero riconosciuto idoneo dalla vigente normativa. L'ammissione al corso di laurea magistrale è subordinata al possesso, prima dell'iscrizione, dei requisiti curriculari consultabili al seguente indirizzo:

www.uniud.it/it/didattica/info-didattiche/conoscenze-requisiti-accesso/laurea-magistrale-scienze-tecnologie-agrarie

Il corso di studi in Scienze e Tecnologie Agrarie è finalizzato a fornire conoscenze di alto livello per il governo, il mantenimento e lo sviluppo di sistemi agricoli destinati alla produzione primaria (alimenti, fibre, energia, materiali da costruzione) e si caratterizza per un approccio tipicamente sistemico e interdisciplinare, basato su conoscenze biologiche, ambientali, agronomiche, giuridico-economiche e ingegneristiche.

La figura professionale formata sarà in grado di sviluppare metodologie innovative da utilizzare per affrontare le problematiche del mondo produttivo agricolo, valutandone anche i rischi connessi, secondo un'ottica di sostenibilità.

I laureati magistrali in Scienze e Tecnologie Agrarie acquisiranno la capacità di applicare le proprie conoscenze all'identificazione, formulazione e risoluzione di problemi legati ai diversi ambiti dell'agricoltura, anche mettendo a punto nuove metodologie. Sapranno esaminare le possibili soluzioni, sviluppare e applicare in modo autonomo le tecniche più appropriate e disporranno di capacità critiche, di giudizio e decisionali.

Gli obiettivi formativi saranno raggiunti attraverso attività didattiche comprendenti sia lezioni teoriche che esercitazioni pratico-applicative; agli studenti verrà richiesto un coinvolgimento personale attraverso la predisposizione e presentazione di brevi relazioni o progetti e la preparazione della tesi di laurea.

PIANO DI STUDI

1° ANNO

INSEGNAMENTI	CFU
Frutticoltura (AGR/03)	8
Diritto agrario (IUS/03)	6
Orticoltura e floricoltura (AGR/04)	8
Protezione delle piante (corso integrato)	12
- Modulo Protezione integrata dai fitofagi (AGR/11)	6
- Modulo Patologia vegetale speciale (AGR/12)	6
Un insegnamento a scelta tra: - Metodologia sperimentale in agricoltura (AGR/02)	6
- Coltivazioni erbacee (AGR/02)	6

INSEGNAMENTI A SCELTA PROGRAMMATA**	CFU
Ergonomia e sicurezza in agricoltura (AGR/09)	4
Economia delle filiere agroalimentari (AGR/01)	6
Politica agraria e sviluppo rurale (AGR/01)	6
Viticultura (AGR/03)	4
Miglioramento genetico delle piante agrarie (corso integrato)	8
- Modulo Metodi convenzionali di miglioramento genetico (AGR/07)	3
- Modulo Biotecnologie applicate alle piante agrarie (AGR/07)	3
- Modulo Marcatori molecolari e tecnologie di miglioramento delle specie arboree (AGR/03)	2
Chimica agraria applicata *** (corso integrato) (AGR/13)	8
- Modulo Chimica agraria applicata I	4
- Modulo Chimica agraria applicata II	4
Piante officinali (corso integrato)	6
- Modulo Coltivazione delle piante officinali (AGR/04)	3
- Modulo Preparazioni estrattive di piante officinali (AGR/15)	3

2° ANNO

INSEGNAMENTI CFU

Estimo (AGR/01)	6
-----------------	---

INSEGNAMENTI A SCELTA PROGRAMMATI**

Energie rinnovabili (corso integrato)	8
--	----------

- Modulo Colture energetiche (AGR/02)	3
---------------------------------------	---

- Modulo Tecnologia e impiantistica per l'utilizzo delle colture (AGR/09)	3
---	---

- Modulo Reflui degli impianti agro-energetici (AGR/13)	2
---	---

Propagazione delle piante (corso integrato)	6
--	----------

- Modulo Riproduzione e tecnologia delle sementi (AGR/02)	3
---	---

- Modulo Tecnica vivaistica (AGR/03)	3
--------------------------------------	---

Metodologia di analisi chimico agrarie e sicurezza nei laboratori*** (AGR/13)	6
--	----------

Marketing e gestione d'impresa (SECS-P/08)	4
---	----------

Produzioni biologiche (corso integrato)	8
--	----------

- Modulo Coltivazioni biologiche (AGR/02)	4
---	---

- Modulo protezione dalle malattie (AGR/12)	2
---	---

- Modulo Protezione dai fitofagi (AGR/11)	2
---	---

Apidologia e Apicoltura (AGR/11)	4
---	----------

Analisi e pianificazione del territorio rurale (AGR/10)	6
--	----------

ALTRI INSEGNAMENTI E ATTIVITÀ FORMATIVE CFU

Insegnamenti a scelta autonoma	16
--------------------------------	----

Lavoro preparatorio di tesi	1
-----------------------------	---

Prova finale	29
--------------	----

* La scelta dell'insegnamento di "Coltivazioni erbacee" è riservata esclusivamente agli studenti che nel Corso di laurea triennale hanno già sostenuto l'esame di "Metodologia sperimentale in agricoltura"

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

*** Insegnamenti attivati ad anni alterni: nell'a.a. 2021/2022 è attivo l'insegnamento di "Chimica agraria applicata"

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



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



UFFICIO ORIENTAMENTO E TUTORATO

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

UNIUD SOCIAL

www.uniud.it/socialmedia



_ facebook/uniud
_ Gruppo Help!



_ @universitadiudine
_ @tutoruniud



_ Università di Udine



_ +39 3357794143



_ @uniudine

www.uniud.it/magistrale-agraria

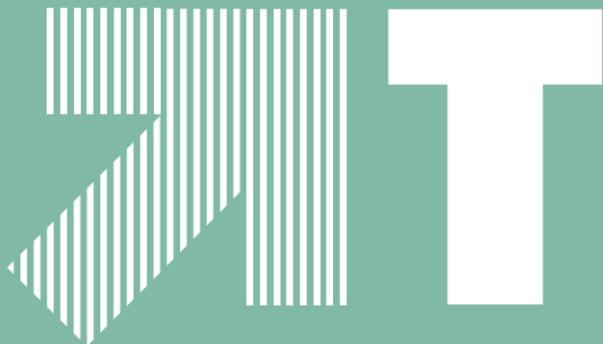
**DIPARTIMENTO
DI SCIENZE
AGROALIMENTARI
AMBIENTALI E ANIMALI
2021.2022**

DIPARTIMENTO DI SCIENZE AGROALIMENTARI, AMBIENTALI E ANIMALI

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

SEGRETERIA STUDENTI

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



**SCIENZE
E TECNOLOGIE
ALIMENTARI**
CORSO DI LAUREA
MAGISTRALE

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



CORSO DI LAUREA MAGISTRALE IN **SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI**

SEDE

UDINE

CREDITI

120

CLASSE

LM-70
SCIENZE E
TECNOLOGIE
ALIMENTARI

DURATA

2 ANNI

ACCESSO

LIBERO

CONOSCENZE RICHIESTE PER L'ACCESSO

Per essere ammessi al corso di laurea magistrale occorre essere in possesso della laurea o del diploma universitario di durata triennale, o di altro titolo di studio conseguito all'estero riconosciuto idoneo dalla vigente normativa. L'ammissione al corso di laurea magistrale è subordinata al possesso, prima dell'iscrizione, dei requisiti curriculari consultabili al seguente indirizzo:

www.uniud.it/it/didattica/info-didattiche/conoscenze-requisiti-accesso/laurea-magistrale-scienze-tecnologie-alimentari/laurea-magistrale-scienze-tecnologie-alimentari

Il Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari fornisce conoscenze avanzate e interdisciplinari finalizzate a formare figure professionali in grado di svolgere attività di direzione, pianificazione, gestione, controllo, coordinamento e formazione nell'ambito dell'intera filiera produttiva, dalla produzione, conservazione e distribuzione di alimenti e bevande fino alla loro somministrazione, al fine di garantirne la sicurezza e la qualità, tenendo in considerazione anche aspetti economici, di marketing e di sostenibilità.

Il corso di laurea è articolato in due curricula:

- curriculum in Scienze e Tecnologie Alimentari è finalizzato a formare professionisti in grado di dirigere, coordinare, gestire e ottimizzare attività connesse a progettazione, produzione e conservazione di alimenti rispondenti a specifiche esigenze di sicurezza e qualità. Le attività formative curriculari forniscono conoscenze approfondite sui processi tecnologici e biotecnologici, anche innovativi, di formulazione, trasformazione e risanamento degli alimenti. Inoltre, vengono illustrati e esplicitati aspetti relativi all'esercizio di funzioni aziendali. L'attività didattica comprende inoltre l'analisi e l'interpretazione di casi studio esemplificativi di realtà aziendali;
- curriculum in Controllo e Gestione della Qualità degli Alimenti è finalizzato a formare professionisti in grado di progettare e sviluppare protocolli analitici di controllo di purezza, qualità e sicurezza degli alimenti. Le attività formative curriculari forniscono conoscenze approfondite sulle tecniche analitiche, sia microbiologiche sia chimiche, propedeutiche alla progettazione e allo sviluppo di approcci analitici evoluti, nonché alla interpretazione dei risultati per gestire momenti decisionali a livello aziendale.

L'attività del laureato magistrale si svolge prevalentemente nelle industrie alimentari e nelle aziende che integrano la filiera alimentare, negli enti pubblici e privati dedicati ad attività di pianificazione, analisi, controllo e certificazione, in quelli che svolgono indagini scientifiche per la tutela e la valorizzazione delle produzioni alimentari, negli enti di formazione, negli studi professionali e in quelli in cui si esercita la libera professione.

PIANO DI STUDI

CURRICULUM SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI

1° ANNO

INSEGNAMENTI **CFU**

Analisi sensoriale ed economia del consumo alimentare (corso integrato) 11

- Modulo Analisi sensoriale (AGR/15) 6

- Modulo Economia del consumo alimentare (AGR/01) 5

Metodi per la valutazione della qualità microbiologica degli alimenti (corso integrato) (AGR/16) 9

- Modulo Metodi microbiologici tradizionali per il controllo degli alimenti 5

- Modulo Biomolecular techniques applied to food microbiology 4

Statistica applicata agli alimenti (SECS-S/02) 6

Tecnologie alimentari I (AGR/15) 8

Tecnologie alimentari II (corso integrato) 8

- Modulo Fisica tecnica avanzata (ING-IND/10) 3

- Modulo Principi di formulazione (AGR/15) 5

Food material science (corso integrato) (AGR/15) 12

- Modulo Food structure and physical properties 6

- Modulo Mechanical properties of food products 6

Alimentazione e nutrizione (MED/49) 6

2° ANNO

INSEGNAMENTI **CFU**

Sistemi di gestione della sicurezza e della qualità (corso integrato) 11

- Modulo Quality system development and management and shelf life assessment of foods (AGR/15) 6

- Modulo Metodiche di valutazione della sicurezza degli alimenti (VET/04) 5

Processi biotecnologici applicati agli alimenti (corso integrato) 9

- Modulo Microbiologia applicata alle produzioni alimentari (AGR/16) 5

- Modulo Enzimologia (BIO/10) 4

Insegnamenti a scelta programmata* (vedi lista 1) 8

ALTRI INSEGNAMENTI E ATTIVITÀ FORMATIVE **CFU**

Inglese tecnico 4

Insegnamenti a scelta autonoma 8

Prova finale 20

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

INSEGNAMENTI A SCELTA PROGRAMMATA LISTA 1

CFU

Bioinorganic chemistry** (CHIM/03)	2
Physiology of perception** (VET/02)	4
Algal toxins** (BIO/01)	2
Chemimetria** (CHIM/01)	3
Biotecnologia dei microrganismi** (AGR/16)	4
Alimenti per gruppi specifici e integratori alimentari (corso integrato)	4
- Modulo Aspetti chimici e normativi (CHIM/10)	2
- Modulo Aspetti bionutrizionali (MED/42)	2
Chimica dei polimeri (CHIM/06)	3
Microrganismi probiotici e di alimenti funzionali (AGR/16)	4
Research and development for food production (AGR/15)	4
Advanced spectroscopic techniques (CHIM/02)	4

** Insegnamenti offerti dal 1° anno

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

CURRICULUM CONTROLLO E GESTIONE DELLA QUALITÀ DEGLI ALIMENTI

1° ANNO

INSEGNAMENTI	CFU
Analisi sensoriale ed economia del consumo alimentare (corso integrato)	11
- Modulo Analisi sensoriale (AGR/15)	6
- Modulo Economia del consumo alimentare (AGR/01)	5
Analisi chimica degli alimenti con esercitazioni (corso integrato) (CHIM/10)	11
- Modulo Analisi chimica I	5
- Modulo Analisi chimica II	6
Metodi per la valutazione della qualità microbiologica degli alimenti (corso integrato) (AGR/16)	9
- Modulo Metodi microbiologici tradizionali per il controllo degli alimenti	5
- Modulo Biomolecular techniques applied to food microbiology	4
Statistica applicata agli alimenti (SECS-S/02)	6
Advanced chemical and biochemical analysis of food (corso integrato)	10
- Modulo Advanced sample preparation techniques and analysis of food contaminants (CHIM/10)	6
- Modulo Biochemistry applied to food quality (BIO/10)	4
Alimentazione e nutrizione (MED/49)	6
Tecnologie alimentari I (AGR/15)	8

2° ANNO

INSEGNAMENTI CFU

Sistemi di gestione della sicurezza e della qualità (corso integrato)	11
- Modulo Quality system development and management and shelf life assessment of foods (AGR/15)	6
- Modulo Metodiche di valutazione della sicurezza degli alimenti (VET/04)	5

Tecniche analitiche strumentali avanzate per l'analisi degli alimenti (corso integrato)	8
- Modulo Chimica analitica strumentale avanzata (CHIM/01)	5
- Modulo Spettrometria di massa (CHIM/06)	3

Insegnamenti a scelta programmata* (vedi lista 2)	8
---	---

ALTRI INSEGNAMENTI E ATTIVITÀ FORMATIVE CFU

Inglese tecnico	4
-----------------	---

Insegnamenti a scelta autonoma	8
--------------------------------	---

Prova finale	20
--------------	----

INSEGNAMENTI A SCELTA PROGRAMMATI LISTA 2 CFU

Bioinorganic chemistry** (CHIM/03)	2
------------------------------------	---

Physiology of perception** (VET/02)	4
-------------------------------------	---

Algal toxins**(BIO/01)	2
------------------------	---

Chemimetria** (CHIM/01)	3
-------------------------	---

Biotecnologia dei microrganismi** (AGR/16)	4
--	---

Alimenti per gruppi specifici e integratori alimentari (corso integrato)	4
--	---

- Modulo Aspetti chimici e normativi (CHIM/10)	2
--	---

- Modulo Aspetti bionutrizionali (MED/42)	2
---	---

Chimica dei polimeri (CHIM/06)	3
--------------------------------	---

Microrganismi probiotici e di alimenti funzionali (AGR/16)	4
--	---

Research and development for food production (AGR/15)	4
---	---

Advanced spectroscopic techniques (CHIM/02)	4
---	---

** Insegnamenti offerti dal 1° anno

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

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



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



UFFICIO ORIENTAMENTO E TUTORATO

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

UNIUD SOCIAL

www.uniud.it/socialmedia



_ facebook/uniud
_ Gruppo Help!



_ @universitadiudine
_ @tutoruniud



_ Università di Udine



_ +39 3357794143



_ @uniudine

www.uniud.it/magistrale-alimentare

DIPARTIMENTO DI SCIENZE AGROALIMENTARI, AMBIENTALI E ANIMALI

via delle Scienze 206
Udine
T 0432 558546
didattica.di4a@uniud.it

SEGRETERIA STUDENTI

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

**DIPARTIMENTO
DI SCIENZE
AGROALIMENTARI
AMBIENTALI E ANIMALI
2021.2022**



**VITICOLTURA
ENOLOGIA
E MERCATI
VITIVINICOLI
CORSO DI LAUREA
MAGISTRALE**

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



CORSO DI LAUREA MAGISTRALE IN **VITICOLTURA ENOLOGIA E MERCATI VITIVINICOLI**

SEDE

UDINE
CONEGLIANO

DURATA

2 ANNI

CREDITI

120

ACCESSO

LIBERO

CLASSE

LM-69
SCIENZE
E TECNOLOGIE
AGRARIE

CONOSCENZE RICHIESTE PER L'ACCESSO

Per essere ammessi al corso di laurea magistrale occorre essere in possesso della laurea o del diploma universitario di durata triennale, o di altro titolo di studio conseguito all'estero riconosciuto idoneo dalla vigente normativa. L'ammissione al corso di laurea magistrale è subordinata al possesso, prima dell'iscrizione, dei requisiti curriculari consultabili al seguente indirizzo:

www.uniud.it/it/didattica/info-didattiche/conoscenze-requisiti-accesso/laurea-magistrale-viticultura-enologia-mercati-vitivinicoli/laurea-magistrale-viticultura-enologia-mercati-vitivinicoli

Corso Interateneo, ad alta internazionalizzazione, realizzato in collaborazione con l'Università degli studi di Padova, l'Università degli Studi di Verona e la Libera Università di Bolzano.

Dopo il 1° anno comune, svolto a Conegliano (sede staccata dell'Università di Padova), il 2° anno, con didattica erogata in inglese, si articola nei curricula “Research and development in enology” e “Research and development for a sustainable viticulture” (didattica svolta a Udine), “Economy and marketing in wine business”, “Identity, typicality, terroir” e “New frontiers in viticulture and enology” (didattica svolta a Verona) e “Sustainable management of mountain viticulture within landscape valorization” (didattica svolta a Bolzano).

Il titolo di studio è rilasciato congiuntamente dalle Università di Udine, Padova, Verona e Bolzano.

Uno specifico accordo stipulato tra le Università di Torino, Udine e Hochschule Geisenheim University (Germania), riunite nel Consorzio TUG, prevede inoltre per lo studente la possibilità, con un percorso didattico misto svolto presso le sedi di Conegliano (1° anno, in italiano) oppure Torino (1° anno, in italiano) e Geisenheim (2° anno, in inglese), di ottenere il doppio titolo italiano e tedesco di laurea magistrale in Viticoltura, enologia e mercati vitivinicoli e Master of Science in Viticulture and Enology Vitis-Vinum.

Il corso di Laurea Magistrale partecipa inoltre al consorzio internazionale EMaVE-Vinifera per il rilascio del European Master in Viticulture and Enology. Le lezioni del primo anno di questo Master internazionale si svolgono in lingua inglese a Montpellier con il contributo di docenti dei vari partner; al secondo anno gli studenti si trasferiscono presso uno dei corsi di laurea magistrale degli altri partner per completare il biennio formativo.

Il corso forma un laureato magistrale in VEMV che trova uno spazio significativo nel settore viticolo ed enologico a livelli decisionali superiori, con ruolo di tipo dirigenziale o di consulenza presso aziende, consorzi, laboratori, enti pubblici e privati. Il laureato acquisisce inoltre una adeguata preparazione per svolgere attività di ricerca e sviluppo nei settori strategici della filiera vitivinicola.

PIANO DI STUDI

1° ANNO

SEDE ATTIVITÀ CONEGLIANO (TV)

INSEGNAMENTI **CFU**

Economia e politica vitivinicola 10
(corso integrato) (AGR/01)

- Modulo Tipologia d'impresa nel sistema vitivinicolo 5
 - Modulo Politica economica del settore vitivinicolo 5
-

Gestione delle avversità della vite a livello territoriale (corso integrato) 10

- Modulo Controllo dei patogeni (AGR/12) 5
 - Modulo Controllo dei fitofagi (AGR/11) 5
-

Progettazione e sviluppo in enologia (AGR/15) 8

Approfondimenti sui componenti del vino e sulla gestione della fermentazione alcolica (corso integrato) 10

- Modulo Gestione della fermentazione alcolica (AGR/16) 3
 - Modulo Costituenti del vino: approfondimenti chimici (AGR/15) 4
 - Modulo Costituenti del vino: caratteristiche e funzionalità dei componenti macromolecolari (AGR/15) 3
-

Fisiologia della vite 1 (corso integrato) 10

- Modulo Fisiologia dello sviluppo (AGR/03) 5
 - Modulo Analisi genomica (AGR/07) 5
-

Valorizzazione economica dei prodotti vitivinicoli (AGR/01) 7

Statistica metodologica e piani sperimentali (SECS-S/02) 5

ORIENTAMENTO RESEARCH AND DEVELOPMENT IN ENOLOGY

2° ANNO

SEDE ATTIVITÀ UDINE

INSEGNAMENTI **CFU**

Advanced biomolecular and chemical techniques applied to enological products (corso integrato) 10

- Modulo Application of rapid molecular methods and biosensors for the identification of microorganisms in viticulture and enology (AGR/16) 5
 - Modulo Advanced chromatographic techniques in grape and wine analysis (CHIM/10) 5
-

Separation, stabilization and packaging techniques in enology (corso integrato) (AGR/15) 10

- Modulo Stabilization techniques for a low impact enology 4
 - Modulo Physical separation processes and wine conditioning and packaging technologies 6
-

ORIENTAMENTO RESEARCH AND DEVELOPMENT FOR A SUSTAINABLE VITICULTURE

2° ANNO

SEDE ATTIVITÀ UDINE

INSEGNAMENTI **CFU**

Advanced Grapevine Physiology and Breeding (corso integrato)	10
- Modulo Applied physiology: case studies (AGR/03)	2
- Modulo Environmental factors and secondary metabolism (AGR/03)	3
- Modulo Molecular physiopathology (AGR/12)	2
- Modulo Advanced grapevine breeding (AGR/03)	3
<hr/>	
Sustainable and precision viticulture (corso integrato)	10
-Modulo Sustainable grapevine nutrition (AGR/13)	3
- Modulo Soil management and irrigation (AGR/03)	2
-Modulo Advances in precision vineyard mechanization (AGR/09)	3
-Modulo Advanced organic viticulture (AGR/03)	2

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 (corso integrato)	10
- Modulo Advanced tools for marketing and communication (AGR/01)	5
- Modulo New wine marketing tools (AGR/01)	5
<hr/>	
Wine business management tools (corso integrato)	10
- Modulo Financial statement analysis and planning (SECS-P/07)	5
- Modulo Investment analysis and appraisal in the wine business (AGR/01)	5
<hr/>	
Sustainable Wine Management (corso integrato) (AGR/01)	10
- Modulo Approaches to sustainability in the wine industry	5
- Modulo Sustainable wine market analysis and Perspectives	5

ORIENTAMENTO IDENTITY, TYPICALITY, TERROIR

2° ANNO

SEDE ATTIVITÀ VERONA

INSEGNAMENTI	CFU
Wine identity and typicality (corso integrato)	10
- Modulo Wine identity and typicality (AGR/15)	4
- Modulo Analytical methods and data treatments	3
strategies for products authentication (CHIM/10)	
- Modulo Microbial terroir (AGR/16)	3
<hr/>	
Analysis of viticultural terroirs (corso integrato)	10
- Modulo Elements of terroirs (AGR/03)	4
- Modulo Viticulture soils and rootstocks in grapevine cultivation (AGR/13)	3
- Modulo Varietal and genetic identity of grapevine (AGR/07)	3

ORIENTAMENTO NEW FRONTIERS IN VITICULTURE AND ENOLOGY

2° ANNO

SEDE ATTIVITÀ VERONA

INSEGNAMENTI	CFU
Advancements in precision grape and wine production (corso integrato)	10
- Modulo Precision management of grape ripening and post-ripening (AGR/03)	4
- Modulo New breeding technologies for next generation grapevine (AGR/07)	3
- Modulo Precision enology (AGR/15)	3
<hr/>	
Environmental sustainability (corso integrato)	10
- Modulo Integrated Pest Management and phytosanitary certification (AGR/12)	4
- Modulo Sustainable Management of winery waste and wastewater (AGR/09)	3
- Modulo Advanced approaches in sustainable vine nutrition (AGR/13)	3



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



UFFICIO ORIENTAMENTO E TUTORATO

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

UNIUD SOCIAL

www.uniud.it/socialmedia



_ facebook/uniud
_ Gruppo Help!



_ @universitadiudine
_ @tutoruniud



_ Università di Udine



_ +39 3357794143



_ @uniudine

www.uniud.it/magistrale-viticultura

**DIPARTIMENTO
DI SCIENZE
AGROALIMENTARI
AMBIENTALI E ANIMALI
2021.2022**

DIPARTIMENTO DI SCIENZE AGROALIMENTARI, AMBIENTALI E ANIMALI

via delle Scienze 206
Udine
T 0432 558545
didattica.di4a@uniud.it

SEGRETERIA STUDENTI

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