

PIANO DEGLI STUDI

Il corso di laurea ha frequenza obbligatoria (minimo 70%) al 2° e al 3° anno di corso per gli insegnamenti obbligatori, ma non per quelli a scelta programmata e autonoma. La percentuale di frequenza obbligatoria può essere ridotta al 50% agli studenti lavoratori su richiesta motivata.

La struttura didattica del Corso di Laurea in Viticoltura ed Enologia è stata elaborata sulla base delle linee guida proposte dall'Organisation Internationale de la Vigne et du Vin (OIV, Parigi), rispecchia quella degli analoghi Corsi di altri Paesi europei e comprende, oltre a discipline di base - per lo più comuni a tutti i Corsi di laurea - discipline caratterizzanti, affini e integrative per lo più a carattere professionale e specialistico, nonché altre attività formative. Si articola in tre anni, durante i quali lo studente seguirà lezioni teoriche, esercitazioni, laboratori, seminari, viaggi di studio, visite guidate, svolgerà un tirocinio pratico-applicativo e realizzerà un elaborato finale.

Le attività di tirocinio e quelle per la predisposizione della prova finale dovranno essere svolte all'interno o all'esterno dell'Università di Udine e di Trento, nonché presso la Fondazione Edmund Mach di San Michele all'Adige (TN) e presso qualificate aziende produttive presenti sul territorio e istituzioni italiane o straniere con le quali si siano stipulate apposite convenzioni. Sono attive oltre 200 convenzioni per il tirocinio con aziende vitivinicole di varie zone.

L'attività di tirocinio pratico-applicativo è normalmente suddivisa in tre momenti:

- I) vendemmia e vinificazione in aziende convenzionate di dimensioni medio-piccole, ma di alta qualità delle regioni Friuli Venezia Giulia e Trentino Alto-Adige alla fine del secondo anno;
- II) potatura secca nel periodo invernale del terzo anno;
- III) vendemmia e vinificazione in aziende di grosse dimensioni di altre regioni italiane o all'estero alla fine del terzo anno.

Le attività formative finalizzate al conseguimento del titolo di studio verranno condotte nelle seguenti sedi:

- a) le attività del **primo anno** di corso verranno svolte presso la sede di Udine e in partizione logistica, presso la sede di Trento;
- b) le attività del **secondo anno** di corso verranno svolte presso la sede di Udine. Alcune attività complementari in vigneto, in cantina e in laboratorio potranno essere svolte a San Michele all'Adige, Fondazione Edmund Mach (TN) in una "Summer School" organizzata nelle ultime due settimane dei Corsi;
- c) le attività del terzo anno si svolgeranno come segue:
 - **corsi obbligatori**: si svolgeranno presso la sede di Udine e in partizione logistica, presso la sede di Trento e presso la Fondazione Edmund Mach di San Michele all'Adige (TN);
 - **corsi a scelta programmata**: alcuni si svolgeranno presso la sede di Udine e altri, diversi dai precedenti, si svolgeranno presso la sede di Trento e presso la Fondazione Edmund Mach di San Michele all'Adige (TN).

Gli studenti sceglieranno la sede di frequenza dei corsi obbligatori del terzo anno in funzione di loro particolari utilità. I corsi a scelta programmata potranno essere scelti anche in sede diversa da quella opzionata.

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

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

Al terzo anno lo studente dovrà scegliere un insegnamento da **6 CFU** (un *pacchetto*) nell'ambito della lista degli insegnamenti a scelta programmata.

Inoltre, lo studente dovrà scegliere ulteriori insegnamenti per un totale di **12 CFU** fra gli insegnamenti a scelta programmata o fra altri insegnamenti impartiti dall'Università di Udine o Trento o da altri Atenei.

Per conseguire il titolo di studio, lo studente dovrà avere acquisito 180 CFU.

I seguenti insegnamenti obbligatori vengono svolti sia presso l'Università di Udine sia presso l'Università di Trento.

INSEGNAMENTO/ATTIVITÀ FORMATIVE	CFU	S.S.D.	SEMESTRE
1° anno			
Chimica generale ed inorganica	6	CHIM/03	1
Matematica e statistica	7	MAT/05	1
Biologia vegetale			
- <i>Modulo</i> Biologia vegetale I	5	BIO/04	1
- <i>Modulo</i> Biologia vegetale II	5	BIO/04	2
Microbiologia	7	AGR/16	2
Chimica organica	6	CHIM/06	2
Fisica	6	FIS/07	2
Fondamenti di economia dell'impresa agraria	5	AGR/01	1
Ingegneria alimentare			
- <i>Modulo</i> Tecnologie alimentari	4	AGR/15	2
- <i>Modulo</i> Macchine e impianti enologici	5	AGR/09	2
Introduzione alla vitivinicoltura	1		2
ALTRI INSEGNAMENTI E ATTIVITÀ FORMATIVE			
Informatica di base	3		
Prova di lingua inglese	3		

I seguenti insegnamenti obbligatori vengono svolti solo presso l'Università di Udine.

INSEGNAMENTO/ATTIVITÀ FORMATIVE	CFU	S.S.D.	SEMESTRE
2° anno			
Biochimica agraria	6	AGR/13	1
Chimica e fertilità del terreno	6	AGR/13	2
Viticultura I			
- <i>Modulo</i> Genetica e miglioramento genetico della vite	4	AGR/07	1
- <i>Modulo</i> Morfologia, ampelografia e fisiologia della vite	5	AGR/03	1
Enologia I			
- <i>Modulo</i> Chimica enologica	5	AGR/15	1
- <i>Modulo</i> Tecnica enologica con analisi sensoriale	7	AGR/15	2
Viticultura II			
- <i>Modulo</i> Meccanizzazione in viticoltura	5	AGR/09	2
- <i>Modulo</i> Tecnica viticola	6	AGR/03	2
Agronomia generale	5	AGR/02	1
Protezione della vite			
- <i>Modulo</i> Entomologia viticola	5	AGR/11	2
- <i>Modulo</i> Patologia della vite	5	AGR/12	2

I seguenti insegnamenti obbligatori vengono svolti sia presso l'Università di Udine sia presso l'Università di Trento.

INSEGNAMENTO/ATTIVITÀ FORMATIVE	CFU	S.S.D.	SEMESTRE
3° anno			
Economia e legislazione vitivinicola			
- <i>Modulo</i> Legislazione vitivinicola	4	IUS/03	1
- <i>Modulo</i> Economia, marketing e comunicazione in vitivinicoltura	6	AGR/01	1
Inglese tecnico	3	L-LIN/12	1
Controllo e gestione della qualità dei prodotti vitivinicoli			

- Modulo Chimica analitica	3	CHIM/01	1
- Modulo Controllo della qualità della produzione vitivinicola	5	AGR/15	1
Enologia II	6	AGR/15	1

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.

ALTRI INSEGNAMENTI E ATTIVITÀ FORMATIVE

Insegnamenti a scelta autonoma	12
Insegnamenti a scelta programmata	6
Tirocinio	8
Prova finale	5

Lo studente dovrà scegliere 1 insegnamento per 6 CFU a scelta programmata tra i seguenti insegnamenti offerti presso l'Università di Udine e presso l'Università di Trento:

INSEGNAMENTI OFFERTI PRESSO L'UNIVERSITÀ DI UDINE

INSEGNAMENTO/ATTIVITÀ FORMATIVE	CFU	S.S.D.	SEMESTRE
Complementi di genio vitivinicolo			
- Modulo Progettazione e gestione della cantina	2	AGR/09	2
- Modulo Sicurezza del lavoro in vitivinicoltura	2	AGR/09	2
- Modulo Zonazione e viticoltura di precisione	2	AGR/10	2
Gestione microbiologica e sanificazione della cantina			
- Modulo Selezione e impiego di lieviti ad uso enologico	2	AGR/16	2
- Modulo Detergenza e sanificazione	2	AGR/15	1
- Modulo Lieviti e biochimismo della fermentazione alcolica	2	AGR/16	2

Amministrazione e comunicazione nel settore vitivinicolo			
- Modulo Tenuta registri di cantina	3	AGR/01	2
- Modulo Linguaggio e comunicazione del vino	3	AGR/01	2
Consumo di vino: aspetti fisiologici e salutistici nel settore vitivinicolo			
- Modulo Percezione sensoriale delle caratteristiche del vino	3	AGR/15	2
- Modulo Vino e salute	3	AGR/15	2
Complementi di enologia			
- Modulo Tecnologie dei derivati della filiera vitivinicola	3	AGR/15	2
- Modulo Tecnologie dei distillati di origine vitivinicola	3	AGR/15	2
Viticultura biologica			
- Modulo Tecniche agronomiche	2	AGR/03	2
- Modulo Protezione dai patogeni	2	AGR/12	2
- Modulo Protezione dai fitofagi	2	AGR/11	2
Tecnologie enologiche speciali	6	AGR/15	2

INSEGNAMENTI OFFERTI PRESSO L'UNIVERSITÀ DI TRENTO

INSEGNAMENTO/ATTIVITÀ FORMATIVE	CFU	S.S.D.	SEMESTRE
Tecnica enologica speciale			
- Modulo Vini speciali e spumanti	3	AGR/15	2
- Modulo Tecnologie dei distillati di origine vinica	3	AGR/15	2
Gestione microbiologica della cantina			
- Modulo Analisi microbiologiche avanzate	3	AGR/16	2
- Modulo Prevenzione e gestione della microflora contaminante nell'industria enologica	3	AGR/16	2
Viticultura biologica			
- Modulo Aspetti agronomici e normativi della viticultura biologica	3	AGR/03	2
- Modulo Difesa del vigneto in viticultura Biologica	3	AGR/11	2

Approfondimenti di eco fisiologia della vite e gestione della chioma			
- <i>Modulo</i> Laboratorio di eco-fisiologia	3	AGR/03	2
- <i>Modulo</i> Gestione della chioma in viticoltura	3	AGR/03	2
Genomica applicata in vitivinicoltura			
- <i>Modulo</i> <i>Genomica applicata alla vite</i>	4	AGR/07	2
- <i>Modulo</i> <i>Tracciabilità della filiera</i>	2	AGR/07	2
Vitenologia internazionale			
- <i>Modulo</i> Geografia viticola: territori e denominazioni	3	AGR/03	2
- <i>Modulo</i> Enologia internazionale e degustazione vini	3	AGR/03	2
Bioagrofarmaci e tecniche innovative di difesa			
- <i>Modulo</i> Bioinsetticidi, semiochimici e tecniche innovative per la difesa contro gli insetti	3	AGR/11	2
- <i>Modulo</i> Biofungicidi e tecniche innovative per la difesa contro i patogeni	3	AGR/12	2
Approfondimenti di analisi sensoriale e descrittiva dei vini			
- <i>Modulo</i> Metodologie e tecniche di analisi sensoriale	3	AGR/15	2
- <i>Modulo</i> Laboratorio di approfondimento di analisi sensoriale e descrittiva	3	AGR/15	2
Gestione idrica e agrometeorologia in viticoltura			
- <i>Modulo</i> Progettazione e gestione degli impianti di irrigazione	3	ICAR/01	2
- <i>Modulo</i> Agrometeorologia	3	ICAR/02	2

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