

**CORSO
DI LAUREA
VITICOLTURA
ED ENOLOGIA
24—25**



**UNI
UD**



Il percorso formativo, elaborato sulla base delle linee guida proposte dall'Organizzazione Internazionale della Vite e del Vino (OIV, Parigi) prevede di costruire, su conoscenze solide e ampie, degli approfondimenti di carattere applicativo spendibili efficacemente nella realtà del mondo del lavoro per un settore in continua crescita a livello mondiale. 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 recupero e rivalorizzazione dei derivati della filiera, al controllo di qualità e alla gestione economica della filiera stessa. Tutte le attività formative vengono erogate con particolare attenzione alla sostenibilità dell'intera filiera e contestualizzandole ad un mondo in forte mutamento.

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 chimiche, 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 Gonçalves (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.

CORSO DI LAUREA VITICOLTURA ED ENOLOGIA

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 quesiti a risposta multipla nelle aree di biologia, chimica, matematica, logica e comprensione verbale

PIANO DI STUDI

1° ANNO

INSEGNAMENTI	CFU
Chimica generale ed inorganica (CHIM/03)	6
Matematica e statistica (MAT/05)	7
Biologia vegetale	
• Modulo Biologia vegetale I (BI0/04)	5
• Modulo Biologia vegetale II (BI0/04)	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 (AGR/15)	4
• Modulo Macchine e impianti enologici (AGR/09)	5
Introduzione alla vitivinicoltura	1
Informatica di base	3
Prova di lingua inglese livello B1*	3
Insegnamenti a scelta autonoma **	6

2° ANNO

INSEGNAMENTI	CFU
Biochimica agraria (AGR/13)	6
Chimica e fertilità del terreno (AGR/13)	6
Microbiologia (AGR/16)	7
Viticultura I	
• Modulo Genetica e miglioramento genetico della vite (AGR/03)	4
• Modulo Morfologia, ampelografia e fisiologia della vite (AGR/03)	5

INSEGNAMENTI	CFU
Enologia I	
• Modulo Chimica enologica (AGR/15)	5
• Modulo Tecnica enologica con analisi sensoriale (AGR/15)	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)	3
• Modulo Controllo della qualità della produzione vitivinicola (AGR/15)	5

3° ANNO

INSEGNAMENTI	CFU
Viticultura II	
• Modulo Meccanizzazione in viticoltura (AGR/09)	5
• Modulo Tecnica viticola (AGR/03)	6
Economia e legislazione vitivinicole	
• 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
Insegnamenti a scelta programmata ***	6
Insegnamenti a scelta autonoma **	6
Tirocinio	8
Prova finale	5

*

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

**

Gli insegnamenti a scelta autonoma possono essere individuati tra quelli a scelta programmata oppure, previa autorizzazione, tra gli altri insegnamenti attivati nell'Università di Udine. In quest'ultimo caso la scelta dovrà essere coerente con gli obiettivi formativi del corso di studio.

Lo studente dovrà scegliere un insegnamento per 6 CFU tra le seguenti attività a scelta programmata:

INSEGNAMENTI	CFU
---------------------	------------

Complementi di genio vitivinicolo	
• Modulo Progettazione e gestione della cantina (AGR/09)	3
• Modulo Sicurezza del lavoro in vitivinicoltura (AGR/09)	3

Gestione microbiologica e sanificazione della cantina	
• Modulo Selezione e impiego di lieviti ad uso enologico (AGR/16)	2
• Modulo Detergenza e sanificazione (AGR/16)	2
• Modulo Lieviti e biochimismo della fermentazione alcolica (AGR/16)	2

Amministrazione e comunicazione nel settore vitivinicolo	
• Modulo Tracciabilità e certificazione dei prodotti vitivinicoli (AGR/01)	3
• Modulo Linguaggio e comunicazione del vino (AGR/01)	3

Consumo di vino: aspetti fisiologici e salutistici	
• Modulo Percezione sensoriale delle caratteristiche del vino (AGR/15)	3
• Modulo Vino e salute (AGR/15)	3

Complementi di enologia	
• Modulo Tecnologia dei derivati della filiera vitivinicola (AGR/15)	3
• Modulo Tecnologie dei distillati di origine vitivinicola (AGR/15)	3

INSEGNAMENTI	CFU
---------------------	------------

Viticultura biologica	
• Modulo Tecniche agronomiche (AGR/03)	2
• Modulo Protezione dai patogeni (AGR/12)	2
• Modulo Protezione dai fitofagi (AGR/11)	2

Viticultura di precisione	
• Modulo Sistemi di geolocalizzazione dati (AGR/10)	2
• Modulo Scouting viticolo (AGR/03)	2
• Modulo Macchine per la viticultura di precisione (AGR/09)	2

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

Tecnologie enologiche speciali (AGR/15)	6
--	----------

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 ed inorganica

Matematica e statistica

Biologia vegetale

Fisica con laboratorio

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

DI4A

DIPARTIMENTO
DI SCIENZE AGROALIMENTARI,
AMBIENTALI E ANIMALI
UNIVERSITÀ DEGLI
STUDI DI UDINE

Ufficio Orientamento e Tutorato

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

Segreteria studenti

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

Dipartimento di Scienze Agroalimentari, Ambientali e Animali

via delle Scienze 206, Udine
t 0432 558585
didattica.di4a@uniud.it

Uniud social

uniud.it/socialmedia



facebook/uniud
Gruppo Help!



@universitadiudine
@tutoruniud



Università di Udine



+39 335 7794143



@uniudine

UNIUD.IT