



MASTER

Gestione della Filiera Vitivinicola

Attraverso un programma multidisciplinare che integra le conoscenze specifiche in ambito vitivinicolo con quelle gestionali, il Master ha come obiettivo finale la formazione di professionisti di alto profilo con competenze diversificate e prontamente spendibili, in grado di operare lungo tutta la supply chain vitivinicola e capaci di fungere da motore di innovazione e cambiamento all'interno del contesto aziendale. Il percorso coniuga una solida formazione teorica e metodologica con approfondimenti specialistici in digitalizzazione e automazione dei processi, economia circolare e sostenibilità, produzione, logistica, marketing e analisi dei mercati internazionali del vino.

OBIETTIVI

- Sviluppare competenze inerenti alle tecniche produttive sostenibili e agli strumenti di raccolta, analisi e gestione dei dati finalizzati alla pianificazione delle attività operative e strategiche dell'azienda vitivinicola moderna;
- Acquisire conoscenze trasversali necessarie per interagire e collaborare attivamente con tutte le principali figure chiave della supply chain e le competenze e gli strumenti indispensabili per prendere decisioni in ottica data-driven.

DESTINATARI

Il Master è rivolto principalmente a laureati che già operano all'interno dell'intera filiera produttiva e neolaureati in viticoltura ed enologia o in altre discipline tecnico scientifiche che intendono intraprendere una carriera lavorativa in questo settore con un bagaglio di competenze specifiche prontamente spendibili.

	DURATA	CFU
Viticultura ed enologia sostenibile	80 h	10
<ul style="list-style-type: none"> • Chimica e filiere produttive del vino; • Gestione sostenibile degli aspetti Viticoli; • Gestione sostenibile degli aspetti enologici; • Economia circolare applicata alla filiera vitivinicola. 		
Digitalizzazione e automazione dei processi produttivi in viticoltura ed enologia	112 h	14
<ul style="list-style-type: none"> • Sistemi informativi aziendali; • Industry 4.0; • Dispositivi IOT/Business Intelligence e strumenti a supporto del monitoraggio e dell'automazione dei processi produttivi; • Statistica applicata, Big Data Analytics e tecniche di elaborazione dei dati. 		
Produzione e logistica	64 h	8
<ul style="list-style-type: none"> • Supply chain management; • Project management; • Produzione e logistica; • TQM e lean production. 		
Strategia e internazionalizzazione	64 h	8
<ul style="list-style-type: none"> • Enografia e mercato del vino; • Gestione dell'internazionalizzazione; • Elementi di diritto per il commercio internazionale; • Digital strategy. 		
Marketing e comunicazione	64 h	8
<ul style="list-style-type: none"> • Marketing strategico; • Brand reputation; • Marketing e politiche commerciali; • Tecniche negoziali. 		
Totale ore didattica e laboratori	384 h	48
Stage	100 h	4
Prova finale/ Project work	200 h	8
Totale		60

DURATA E ORGANIZZAZIONE

Il Corso ha una durata di 384 ore di didattica distribuita su 2 anni. Ogni anno verranno svolte 192 ore di lezione, seminari e laboratori nel periodo che intercorre tra Gennaio e Luglio. Le lezioni e i seminari on line si terranno a settimane alterne (ogni 15 giorni) e saranno così suddivise:

- Giovedì, ore 17 - 21;
- Venerdì, ore 17 - 21;
- Sabato, ore 9 - 13 e 14 - 18;

Il master prevede due momenti distinti dedicati ai laboratori in presenza per ciascun semestre di corso, che si terranno indicativamente a fine febbraio e a fine giugno, da Mercoledì a Sabato compresi.

	1° ANNO	2° ANNO
GENNAIO	LEZIONI	LEZIONI
FEBBRAIO	LEZIONI/ LABORATORI	LEZIONI/ LABORATORI
MARZO	LEZIONI	LEZIONI
APRILE	LEZIONI	LEZIONI
MAGGIO	LEZIONI	LEZIONI
GIUGNO	LEZIONI/ LABORATORI	LEZIONI/ LABORATORI
LUGLIO	LABORATORI/ STUDIO INDIVIDUALE	LABORATORI/ STUDIO INDIVIDUALE
AGOSTO	STUDIO INDIVIDUALE	STUDIO INDIVIDUALE
SETTEMBRE	STUDIO INDIVIDUALE	STUDIO INDIVIDUALE
OTTOBRE	STUDIO INDIVIDUALE	STUDIO INDIVIDUALE
NOVEMBRE	STUDIO INDIVIDUALE	STUDIO INDIVIDUALE/ PRESENTAZIONE ELABORATO FINALE
DICEMBRE	STUDIO INDIVIDUALE	PRESENTAZIONE ELABORATO FINALE

CONSIGLIO DI CORSO

Prof. Roberto Zironi - Direttore del Master

Professore Ordinario di Scienze e Tecnologie alimentari presso il Dipartimento di Scienze Agroalimentari, Ambientali e Animali dell'Università degli Studi di Udine.

Prof. Enrico Peterlunger

Professore Ordinario di Arboricoltura generale e coltivazioni arboree presso il Dipartimento di Scienze Agroalimentari, Ambientali e Animali dell'Università degli Studi di Udine.

Prof. Marco Sartor

Professore Associato nell'ambito delle discipline dell'Ingegneria Economico-Gestionale e delegato per il Job Placement presso l'Università degli Studi di Udine e presidente ALIg - Associazione Laureati in Ingegneria Gestionale.

TIROCINI CURRICULARI

Il Master prevede lo svolgimento di **un tirocinio curriculare** di 100 ore.

AMMISSIONI AL MASTER

Possono accedere al Master i laureati triennali di qualsiasi classe.

Qualora il numero delle domande superasse il numero massimo di posti disponibili, l'ammissione al corso avverrà sulla base di una graduatoria definita da parte di una Commissione indicata dal Consiglio di Master.

È previsto un numero massimo di 30 iscritti e un numero minimo di 20 iscritti.

L'Università si riserva la possibilità di non attivare il master nel caso in cui non venga raggiunto il numero minimo di iscritti.

La domanda di ammissione deve essere presentata on-line entro il **7 Dicembre 2022** ore 12:00 dalla pagina www.uniud.it/mastervino.

SEDE DEL CORSO

Università degli Studi di Udine, Sedi di Udine

COSTO DEL CORSO

La quota complessiva è di € 5.032,00 frazionabile in due rate e comprensiva delle marche da bollo:

I rata: € 2.516,00;

Il rata: € 2.516,00.

La I rata del contributo di iscrizione andrà versata in fase di iscrizione, mentre la II rata andrà versata entro il 28 settembre 2023.

ATTESTATO RILASCIATO

Titolo di Master Universitario di Primo Livello in "Master di I livello in Gestione della Filiera Vitivinicola".

AGEVOLAZIONI ECONOMICHE

Il Master prevede le seguenti agevolazioni:

- le spese di iscrizione possono essere inserite nel modello 730 e danno diritto ad una detrazione pari al 19%;
- i docenti possono usufruire della Carta del Docente: per le istruzioni sulle procedure di pagamento con la Carta del Docente è possibile consultare la pagina dedicata;
- i dipendenti possono richiedere al proprio datore di lavoro il permesso per 150 ore di diritto allo studio per la propria formazione;
- il Master aderisce al protocollo "PA 110 e lode" per i dipendenti pubblici. I posti saranno assegnati in base all'ordine indicato nella graduatoria di merito. Per gli ammessi al progetto PA 110 e lode è prevista una riduzione del 50% sul contributo di iscrizione, che si applica sulla seconda rata.



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

CON IL PATROCINIO DI:



International
Academy
of Sensory
Analysis



PER INFORMAZIONI

www.uniud.it/mastervino

**Area Servizi per la Didattica
Ufficio Programmazione Didattica**
via Palladio 8, Udine
tel. 0432 556706
master@uniud.it

FARE - Master e alta formazione
tel. 0432 556580
g.meula.fare@uniud.it