

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
<b>1° anno</b>			
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
<b>ALTRI INSEGNAMENTI E ATTIVITÀ FORMATIVE</b>			
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
<b>2° anno</b>			
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	1
- <i>Modulo</i> Tecnica viticola	6	AGR/03	2
Agronomia generale	5	AGR/02	2
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
<b>3° anno</b>			
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			
- <i>Modulo</i> Chimica analitica	3	CHIM/01	1
- <i>Modulo</i> 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			
- <i>Modulo</i> Progettazione e gestione della cantina	2	AGR/09	2
- <i>Modulo</i> Sicurezza del lavoro in vitivinicoltura	2	AGR/09	2
- <i>Modulo</i> Zonazione e viticoltura di precisione	2	AGR/10	2
Gestione microbiologica e sanificazione della cantina			
- <i>Modulo</i> Selezione e impiego di lieviti ad uso enologico	2	AGR/16	2
- <i>Modulo</i> Detergenza e sanificazione	2	AGR/15	1
- <i>Modulo</i> Lieviti e biochimismo della fermentazione alcolica	2	AGR/16	2
Amministrazione e comunicazione nel settore vitivinicolo			
- <i>Modulo</i> Tenuta registri di cantina	3	AGR/01	2
- <i>Modulo</i> Linguaggio e comunicazione del vino	3	AGR/01	2
Consumo di vino: aspetti fisiologici e salutistici nel settore vitivinicolo			
- <i>Modulo</i> Percezione sensoriale delle caratteristiche del vino	3	AGR/15	2
- <i>Modulo</i> Vino e salute	3	AGR/15	2
Complementi di enologia			
- <i>Modulo</i> Tecnologie dei derivati della filiera vitivinicola	3	AGR/15	2
- <i>Modulo</i> Tecnologie dei distillati di origine vitivinicola	3	AGR/15	2
Viticultura biologica			
- <i>Modulo</i> Tecniche agronomiche	2	AGR/03	2
- <i>Modulo</i> Protezione dai patogeni	2	AGR/12	2
- <i>Modulo</i> Protezione dai fitofagi	2	AGR/11	2
Tecnologie enologiche speciali	6	AGR/15	2

**INSEGNAMENTI OFFERTI PRESSO L'UNIVERSITÀ DI TRENTO**

<b>INSEGNAMENTO/ATTIVITÀ FORMATIVE</b>	<b>CFU</b>	<b>S.S.D.</b>	<b>SEMESTRE</b>
Tecnica enologica speciale			
- <i>Modulo</i> Vini speciali e spumanti	3	AGR/15	2
- <i>Modulo</i> Tecnologie dei distillati di origine vinica	3	AGR/15	2
Gestione microbiologica della cantina			
- <i>Modulo</i> Analisi microbiologiche avanzate	3	AGR/16	2
- <i>Modulo</i> Prevenzione e gestione della microflora contaminante nell'industria enologica	3	AGR/16	2
Viticultura biologica			
- <i>Modulo</i> Aspetti agronomici e normativi della viticoltura biologica	3	AGR/03	2
- <i>Modulo</i> Difesa del vigneto in viticoltura 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> Genomica applicata alla vite	4	AGR/07	2
- <i>Modulo</i> Tracciabilità della filiera	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
<hr/>			
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
<hr/>			

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