

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 Biologia vegetale I</i>	5	BIO/04	1
- <i>Modulo Biologia vegetale II</i>	5	BIO/04	2
Microbiologia	7	AGR/16	2
Chimica organica	6	CHIM/06	2
Fisica con laboratorio	6	FIS/07	2
Fondamenti di economia dell'impresa agraria	5	AGR/01	1
Ingegneria alimentare			
- <i>Modulo Tecnologie alimentari</i>	4	AGR/15	2
- <i>Modulo Macchine e impianti enologici</i>	5	AGR/09	2
Introduzione alla vitivinicoltura	1		2

ALTRI INSEGNAMENTI E ATTIVITÀ FORMATIVE

Informatica di base	3		
Prova di lingua inglese	3		

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 Genetica e miglioramento genetico della vite</i>	4	AGR/03	1
- <i>Modulo Morfologia, ampelografia e fisiologia della vite</i>	5	AGR/03	1
Enologia I			
- <i>Modulo Chimica enologica</i>	5	AGR/15	1
- <i>Modulo Tecnica enologica con analisi sensoriale</i>	7	AGR/15	2
Viticultura II			
- <i>Modulo Meccanizzazione in viticoltura</i>	5	AGR/09	2
- <i>Modulo Tecnica viticola</i>	6	AGR/03	2

Agronomia generale	5	AGR/02	1
Protezione della vite			
- <i>Modulo Entomologia viticola</i>	5	AGR/11	2
- <i>Modulo Patologia della vite</i>	5	AGR/12	2

INSEGNAMENTO/ATTIVITÀ FORMATIVE	CFU	S.S.D.	SEMESTRE
---------------------------------	-----	--------	----------

3° anno

Economia e legislazione vitivinicola			
- <i>Modulo Legislazione vitivinicola</i>	4	IUS/03	1
- <i>Modulo Economia, marketing e comunicazione in vitivinicoltura</i>	6	AGR/0	1
Inglese tecnico	3	L-LIN/12	1
Controllo e gestione della qualità dei prodotti vitivinicoli			
- <i>Modulo Chimica analitica</i>	3	CHIM/01	1
- <i>Modulo Controllo della qualità della produzione vitivinicola</i>	5	AGR/15	1
Enologia II	6	AGR/15	1

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:

INSEGNAMENTO/ATTIVITÀ FORMATIVE	CFU	S.S.D.	SEMESTRE
---------------------------------	-----	--------	----------

Complementi di genio vitivinicolo			
- <i>Modulo Progettazione e gestione della cantina</i>	3	AGR/09	2
- <i>Modulo Sicurezza del lavoro in vitivinicoltura</i>	3	AGR/09	2
Gestione microbiologica e sanificazione della cantina			
- <i>Modulo Selezione e impiego di lieviti ad uso enologico</i>	2	AGR/16	2

- <i>Modulo Detergenza e sanificazione</i>	2	AGR/15	1
- <i>Modulo Lieviti e biochimismo della fermentazione alcolica</i>	2	AGR/16	2
Amministrazione e comunicazione nel settore vitivinicolo			
- <i>Modulo Tenuta registri di cantina</i>	3	AGR/01	2
- <i>Modulo Linguaggio e comunicazione del vino</i>	3	AGR/01	2
Consumo di vino: aspetti fisiologici e salutistici nel settore vitivinicolo			
- <i>Modulo Percezione sensoriale delle caratteristiche del vino</i>	3	AGR/15	2
- <i>Modulo Vino e salute</i>	3	AGR/15	2
Complementi di enologia			
- <i>Modulo Tecnologie dei derivati della filiera vitivinicola</i>	3	AGR/15	2
- <i>Modulo Tecnologie dei distillati di origine vitivinicola</i>	3	AGR/15	2
Viticoltura biologica			
- <i>Modulo Tecniche agronomiche</i>	2	AGR/03	2
- <i>Modulo Protezione dai patogeni</i>	2	AGR/12	2
- <i>Modulo Protezione dai fitofagi</i>	2	AGR/11	2
Tecnologie enologiche speciali	6	AGR/15	2

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

Per informazioni e assistenza, gli studenti si possono rivolgere al servizio di tutorato: tutor.vite@uniud.it.

N.B. La struttura didattica si riserva di non attivare tutti i corsi a scelta indicati in Guida. L'indicazione dei semestri potrebbe subire variazioni.