



Università degli Studi di Udine
Dipartimento di Scienze AgroAlimentari, Ambientali e Animali

Corso di laurea in VITICOLTURA ED ENOLOGIA (classe L-25 Scienze e tecnologie agrarie e forestali)
Piano di studi per gli studenti iscritti a.a. 2017/2018

insegnamento/attività formativa	SSD	CFU*	anno di corso	semestre**
Chimica generale ed inorganica	CHIM/03	6	1	primo
Matematica e statistica	MAT/05	7	1	primo
C.I. Biologia vegetale- modulo Biologia vegetale I	BIO/04	5	1	primo
C.I. Biologia vegetale- modulo Biologia vegetale II	BIO/04	5	1	secondo
Microbiologia	AGR/16	7	1	secondo
Chimica organica	CHIM/06	6	1	secondo
Fisica con laboratorio	FIS/07	6	1	secondo
Fondamenti di economia dell'impresa agraria	AGR/01	5	1	primo
C.I. Ingegneria alimentare - modulo Tecnologie alimentari	AGR/15	4	1	secondo
C.I. Ingegneria alimentare - modulo Macchine e impianti enologici	AGR/09	5	1	secondo
Introduzione alla vitivinicoltura	---	1	1	secondo
Informatica di base		3	1	
Prova di lingua inglese		3	1	
Biochimica agraria	AGR/13	6	2	primo
Chimica e fertilità del terreno	AGR/13	6	2	secondo
C.I. Viticoltura I - modulo Genetica e miglioramento genetico della vite	AGR/03	4	2	primo
C.I. Viticoltura I - modulo Morfologia, ampelografia e fisiologia della vite	AGR/03	5	2	primo
C.I. Enologia I - modulo Chimica enologica	AGR/15	5	2	primo
C.I. Enologia I - modulo Tecnica enologica con analisi sensoriale	AGR/15	7	2	secondo
C.I. Viticoltura II - modulo Meccanizzazione in viticoltura	AGR/09	5	2	secondo
C.I. Viticoltura II - modulo Tecnica viticola	AGR/03	6	2	secondo
Agronomia generale	AGR/02	5	2	primo
C.I. Protezione della vite - modulo Entomologia viticola	AGR/11	5	2	secondo
C.I. Protezione della vite - modulo Patologia della vite	AGR/12	5	2	secondo
Un insegnamento per 6 CFU a scelta tra:				
C.I. Complementi di genio vitivinicolo - modulo Progettazione e gestione della cantina	AGR/09	3	3	secondo
C.I. Complementi di genio vitivinicolo - modulo Sicurezza del lavoro in vitivinicoltura	AGR/09	3	3	secondo
C.I. Gestione microbiologica e sanificazione della cantina - modulo Selezione e impiego di lieviti ad uso enologico	AGR/16	2	3	secondo
C.I. Gestione microbiologica e sanificazione della cantina - modulo Detergenza e sanificazione	AGR/15	2	3	primo
C.I. Gestione microbiologica e sanificazione della cantina - modulo Lieviti e biochimismo della fermentazione alcolica	AGR/16	2	3	secondo

C.I. Amministrazione e comunicazione nel settore vitivinicolo - modulo Tenuta registri di cantina	AGR/01	3	3	secondo
C.I. Amministrazione e comunicazione nel settore vitivinicolo - modulo Linguaggio e comunicazione del vino	AGR/01	3	3	secondo
C.I. Consumo di vino: aspetti fisiologici e salutistici nel settore vitivinicolo - modulo Percezione sensoriale delle caratteristiche del vino	AGR/15	3	3	secondo
C.I. Consumo di vino: aspetti fisiologici e salutistici nel settore vitivinicolo - modulo Vino e salute	AGR/15	3	3	secondo
C.I. Complementi di enologia - modulo Tecnologie dei derivati della filiera vitivinicola	AGR/15	3	3	secondo
C.I. Complementi di enologia - modulo Tecnologie dei distillati di origine vitivinicola	AGR/15	3	3	secondo
C.I. Viticoltura biologica - modulo Tecniche agronomiche	AGR/03	2	3	secondo
C.I. Viticoltura biologica - modulo Protezione dai patogeni	AGR/12	2	3	secondo
C.I. Viticoltura biologica - modulo Protezione dai fitofagi	AGR/11	2	3	secondo
Tecnologie enologiche speciali	AGR/15	6	3	secondo
Insegnamenti a scelta autonoma		12		
Tirocinio		8		
Prova finale		5		

* il valore del CFU è stabilito di norma 1Cfu= 10/h di attività didattica frontale (comprese esercitazioni)

** primo semestre: 25/09/2017 - 19/01/2018 - secondo semestre: 05/03/2018 - 15/06/2018

la suddivisione in semestri potrebbe subire variazioni

[Ulteriori informazioni in merito al piano di studi con le indicazioni di:](#)

docente, programma dell'insegnamento comprensivo degli obiettivi formativi specifici e della modalità di accertamento dei risultati di apprendimento.

[Regolamento didattico del Corso di Laurea](#)