

CORSO DI LAUREA IN VITICOLTURA ED ENOLOGIA DOPPIO TITOLO

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 obbligatorio costituito da:

- soluzione di 50 quesiti a risposta multipla;
- conoscenze di base di biologia, chimica, matematica e fisica;
- logica e comprensione verbale.



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



UFFICIO ORIENTAMENTO E TUTORATO

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

lunedì/mercoledì/venerdì
9.30—11.30

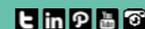
martedì
11.00—13.00

giovedì
9.30—11.30
14.00—16.00

UNIUD IN RETE



_ facebook/uniud
_ Gruppo Help!
_ Gruppo Cerco&Offro casa



DIPARTIMENTO DI SCIENZE AGROALIMENTARI, AMBIENTALI E ANIMALI

via delle Scienze 206
Udine
T 0432 558545
didattica.di4a@uniud.it

SEGRETERIA STUDENTI

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



DIPARTIMENTO
DI SCIENZE
AGROALIMENTARI,
AMBIENTALI E ANIMALI
2019.2020



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

Il corso prepara alla professione di enologo, 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 microbiologiche ed organolettiche dei vini; di agronomo e biotecnologo alimentare. Il percorso formativo, elaborato sulla base delle linee guida proposte dall'Organisation Internationale de la Vigne et du Vin (OIV, Parigi) prevede di costruire, su conoscenze solide e ampie, degli approfondimenti di carattere applicativo spendibili efficacemente nella realtà del mondo del lavoro. Le aree disciplinari professionalizzanti nelle quali il Corso di laurea opera riguardano la filiera vitivinicola, con particolare attenzione alla coltivazione della vite, alla produzione di uva, alla sua trasformazione in vino, al controllo di qualità e alla gestione economica della filiera stessa. Oltre la triennale è possibile proseguire gli studi con la laurea magistrale in Viticoltura enologia e mercati vitivinicoli.

#vite #uva #qualità #colture #cantina

PIANO DI STUDI

1° ANNO

INSEGNAMENTI	CFU
Chimica generale ed inorganica	6
Matematica e statistica	7
Biologia vegetale	
- Modulo Biologia vegetale I	5
- Modulo Biologia vegetale II	5
Microbiologia	7
Chimica organica	6
Fisica con laboratorio	6
Fondamenti di economia dell'impresa agraria	5
Ingegneria alimentare	
- Modulo Tecnologie alimentari	4
- Modulo Macchine e impianti enologici	5
Introduzione alla vitivinicoltura	1

2° ANNO

INSEGNAMENTI	CFU
Biochimica agraria	6
Chimica e fertilità del terreno	6
Viticultura I	
- Modulo Genetica e miglioramento genetico della vite	4
- Modulo Morfologia, ampelografia e fisiologia della vite	5
Enologia I	
- Modulo Chimica enologica	5
- Modulo Tecnica enologica con analisi sensoriale	7
Viticultura II	
- Modulo Meccanizzazione in viticoltura	5
- Modulo Tecnica viticola	6
Agronomia generale	5
Protezione della vite	
- Modulo Entomologia viticola	5
- Modulo Patologia della vite	5

3° ANNO

INSEGNAMENTI	CFU
Economia e legislazione vitivinicola	
- Modulo Legislazione vitivinicola	4
- Modulo Economia, marketing e comunicazione in vitivinicoltura	6
Inglese tecnico	3

Controllo e gestione della qualità dei prodotti vitivinicoli	
- Modulo Chimica analitica	3
- Modulo Controllo della qualità della produzione vitivinicola	5
Enologia II	6

ALTRI INSEGNAMENTI E ATTIVITÀ FORMATIVE

INSEGNAMENTI	CFU
Informatica di base*	3
Prova di lingua inglese*	3
Insegnamenti a scelta programmata**	6
Insegnamenti a scelta autonoma ***	12
Tirocinio	8
Prova finale	5

* consigliati al 1° anno
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.

** Insegnamenti a scelta programmata
Lo studente dovrà scegliere un insegnamento per 6 CFU tra i seguenti insegnamenti:

Complementi di genio vitivinicolo	
Modulo Progettazione e gestione della cantina	3
Modulo Sicurezza del lavoro in vitivinicoltura	3

Gestione microbiologica e sanificazione della cantina	
Modulo Selezione e impiego di lieviti ad uso enologico	2
Modulo Detergenza e sanificazione	2
Modulo Lieviti e biochimismo della fermentazione alcolica	2
Amministrazione e comunicazione nel settore vitivinicolo	
Modulo Tracciabilità e certificazione dei prodotti vitivinicoli	3
Modulo Linguaggio e comunicazione del vino	3
Consumo di vino: aspetti fisiologici e salutistici	
Modulo Percezione sensoriale delle caratteristiche del vino	3
Modulo Vino e salute	3
Complementi di enologia	
Modulo Tecnologie dei derivati della filiera vitivinicola	3
Modulo Tecnologie dei distillati di origine vitivinicola	3
Viticultura biologica	
Modulo Tecniche agronomiche	2
Modulo Protezione dai patogeni	2
Modulo Protezione dai fitofagi	2
Tecnologie enologiche speciali	6
Estimo professionale	6

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

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 e inorganica
- Matematica e statistica
- Biologia vegetale
- Fisica con laboratorio

NB. La struttura didattica si riserva di non attivare tutti i corsi a scelta programmata indicati in Guida.