



Informazioni generali sul Corso di Studi

Università	Università degli Studi di UDINE
Nome del corso in italiano	Viticoltura ed Enologia (<i>IdSua:1619203</i>)
Nome del corso in inglese	Viticulture and Enology
Classe	L-25 R - Scienze e tecnologie agrarie e forestali
Lingua in cui si tiene il corso	italiano
Eventuale indirizzo internet del corso di laurea	https://www.uniud.it/it/didattica/corsi/area-scientifica/agraria/laurea/viticultura-ed-enologia
Tasse	http://www.uniud.it/tasse
Modalità di svolgimento	a. Corso di studio convenzionale



Referenti e Strutture

Presidente (o Referente o Coordinatore) del CdS	IACUMIN Lucilla
Organo Collegiale di gestione del corso di studio	Consiglio di Corso di Studio
Struttura didattica di riferimento	Scienze AgroAlimentari, Ambientali e Animali (Dipartimento Legge 240)

Docenti di Riferimento

N.	COGNOME	NOME	SETTORE	QUALIFICA	PESO	TIPO SSD
1.	ANNOSCIA	Desiderato		PA	1	
2.	CELOTTI	Emilio		PA	1	

3.	COMUZZO	Piergiorgio	PA	1
4.	CONTIN	Marco	PA	1
5.	DE MORI	Gloria	RD	1
6.	DI FRANCESCO	Alessandra	PA	1
7.	ERMACORA	Paolo	RU	1
8.	SIGURA	Maurizia	PA	1
9.	SIVILOTTI	Paolo	PA	1
10.	STRAZZOLINI	Paolo	PA	1

Rappresentanti Studenti

DI MARIA Fabio dimaria.fabio@spes.uniud.it
GIORDANO Gabriele giordano.gabriele@spes.uniud.it
LEONARDI Federico leonardi.federico@spes.uniud.it
MINELLO Leonardo minello.leonardo@spes.uniud.it
ZARPELLON Sebastiano zarpellon.sebastiano@spes.uniud.it
VALENTI Gaia valenti.gaia@spes.uniud.it

Gruppo di gestione AQ

Franco BATTISTUTTA
Marco BIETRESATO
Michela BOSCO
Emilio CELOTTI
Carla DA PORTO
Rino GUBIANI
Lucilla IACUMIN
Mattia LANZARINI
Paolo SIVILOTTI

Tutor

Rino GUBIANI
Lucilla IACUMIN
Piergiorgio COMUZZO
Luca ISEPPI
Paolo SIVILOTTI



Il Corso di Studio in breve

11/06/2024

Il Corso di Laurea in Viticoltura ed Enologia dell'Università di Udine, iniziato nell'a.a. 1992-93 come Diploma Universitario, ha lo scopo di formare laureati in possesso di una solida preparazione di base di livello universitario nei settori di competenza, nonché di buone capacità tecniche professionali.

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 di base e 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 recupero dei

derivati della filiera, al controllo di qualità e alla gestione economica globale della filiera stessa.

Questo percorso formativo intende ottemperare alle norme contenute nella Legge 10/07/1991 n. 129 per le quali il conseguimento di questa laurea triennale dà diritto anche al titolo di Enologo.

Dall'a.a. 2011-12 all'a.a. 2016/17 il corso è stato gestito in modalità interateneo con l'Università degli studi di Trento e con la collaborazione della Fondazione Edmund Mach di San Michele all'Adige (TN).

Il Corso ha una spiccata connotazione e apertura internazionale: sono infatti attive convenzioni per il doppio titolo di enologo con percorso didattico misto fra le sedi (terzo anno nella sede partner) con Geisenheim (Germania), Mendoza (Argentina), Bento Gonçalves (Brasile), oltre a vari accordi Erasmus per periodi di studio più brevi.

Rilevante importanza hanno i tirocini pratico-applicativi che possono essere svolti in Italia, in altri Paesi europei, ma anche in Paesi extraeuropei sulla base di accordi interuniversitari o contatti di collaborazione didattica e di ricerca intrattenuti dai docenti del corso.

Il titolo di Enologo è riconosciuto dall'Unione Europea e permette quindi lo svolgimento della professione in tutti i suoi Paesi, senza l'iscrizione ad alcun albo, ordine o collegio.

Inoltre, date le competenze di carattere generale acquisite durante il corso di studi, il laureato in Viticoltura ed Enologia può svolgere la sua attività anche in industrie alimentari di prodotti trasformati per via fermentativa (industria della distillazione, industria della birra e dei succhi fermentati in genere).

Infine, il laureato in Viticoltura ed Enologia può ricoprire vari ruoli tecnici e dirigenziali nell'ambito delle attività dei Consorzi Tutela Vini, Associazioni di produttori, enti pubblici e privati operanti nell'ambito del settore vitivinicolo.

Ad oggi oltre 1000 laureati/enologi hanno completato il corso di studi triennale a Udine, trovando buona accoglienza nel settore vitivinicolo nazionale e internazionale.

Link: <https://www.uniud.it/it/didattica/corsi-studenti-iscritti/area-scientifica/agraria/laurea/viticoltura-ed-enologia/corso/viticoltura-ed-enologia> (Homepage del corso di laurea in Viticoltura ed enologia)



QUADRO A1.a

Consultazione con le organizzazioni rappresentative - a livello nazionale e internazionale - della produzione di beni e servizi, delle professioni (Istituzione del corso)

09/02/2017

Il giorno 21 settembre 2016 presso la sede dell'Università degli Studi di Udine – Dipartimento di Scienze AgroAlimentari, Ambientali e Animali si è svolta una riunione di consultazione con esponenti di organizzazioni ed enti territoriali rappresentativi del mondo professionale in ambito vitivinicolo, con lo scopo di presentare l'organizzazione didattica e gli obiettivi dei corsi di studio in Viticoltura ed enologia e Viticoltura, enologia e mercati vitivinicoli, stimolando un'analisi della situazione attuale e delle prospettive future della formazione universitaria dei corsi di studi nel settore vitivinicolo attivati dall'Ateneo.

All'incontro hanno partecipato la Presidente dell'Ordine Regionale dei Dottori Agronomi e Dottori Forestali della Regione Friuli Venezia Giulia, il Direttore di Certificazione Vini Qualità CEVIQ srl di Udine, il Presidente Federdoc FVG, il Presidente di Assoenologi FVG, il Presidente Assoenologi Trentino, il Direttore servizio competitività sistema agroalimentare della Regione Autonoma Friuli-Venezia Giulia, i delegati del Presidente della Fondazione E. Mach, del Presidente della Federazione Regionale Coldiretti, del Presidente della Confederazione Italiana Agricoltura FVG, il Coordinatore del corso di laurea interateneo in Viticoltura ed enologia, il Coordinatore del corso di laurea magistrale interateneo in Viticoltura, enologia e mercati vitivinicoli, due docenti dei corsi, tra i quali il nuovo Coordinatore per il triennio 2016/2019, la manager didattica.

Il Coordinatore introduce l'incontro sottolineando ai presenti l'importanza delle riunioni annuali del Comitato di indirizzo in un'ottica di monitoraggio e miglioramento continuo della qualità dei corsi di studio. Comunica inoltre che sono stati invitati a far parte del Comitato di indirizzo i rappresentanti dell'Assoenologi Trentino e della Fondazione Mach, al fine di consentire una visione più ampia, estesa al territorio trentino, come suggerito nell'ambito dell'audit interno ai corsi di studio.

Vengono illustrati i dati relativi all'Ingresso, percorso e uscita degli studenti iscritti negli ultimi quattro anni accademici (2012/13, 2013/14, 2014/15, 2015/16), insieme ad un'analisi dell'andamento delle ultime tre coorti. Il documento illustrato è allegato al presente verbale.

Il Coordinatore comunica che lo scorso 7 settembre si è svolta la prova di accesso (il cui esito negativo non preclude però la possibilità di immatricolazione), e che sono stati circa 300 gli studenti ad opzionare il corso di laurea in Viticoltura ed enologia. Questi numeri rivelano l'attrattività del corso, ma rendono di difficile gestione l'organizzazione didattica. Per questo motivo si sta valutando concretamente l'ipotesi di non proseguire con la gestione interateneo del corso, ma di attivarne uno analogo presso la sede di Trento, evitando in questo modo l'introduzione del numero chiuso.

Segue un positivo confronto con i presenti, dal quale emerge il suggerimento di rendere più efficace l'aspetto pratico rafforzando ulteriormente l'attività di tirocinio, e stimolando anche le aziende ospitanti verso una sempre maggiore disponibilità ad accompagnare il tirocinante nelle attività pratiche più complesse. Si rileva a questo proposito il problema posto dalla legge regionale in materia, che limitando la possibilità di ospitare tirocinanti ai soli soggetti che hanno dipendenti a tempo indeterminato, ostacola di fatto l'inserimento in piccole ma significative realtà locali in ambito vitivinicolo e agronomico.

Si auspica una maggiore attività formativa nell'ambito certificazione, in particolare per specificità del settore come il biologico, la gestione integrata, il marketing e la promozione.

In sintesi, dalla riunione emerge che l'attività formativa proposta dal corso di laurea triennale si caratterizza per una solida preparazione di base e approfondite conoscenze scientifiche e tecniche. Viene confermato l'interesse del mondo operativo per la figura professionale dell'enologo e l'ottima risposta dei laureati dell'ateneo collocati nel settore.

Le consultazioni con le rappresentanze delle categorie professionali verranno svolte con cadenza annuale.

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Verbale incontro Comitato di indirizzo 21 settembre 2016



QUADRO A1.b

Consultazione con le organizzazioni rappresentative - a livello nazionale e internazionale - della produzione di beni e servizi, delle professioni (Consultazioni successive)

12/06/2025

Il giorno 23 marzo 2023, in modalità mista, a distanza utilizzando la piattaforma Microsoft Teams ed in presenza presso la sala Cereali del Dipartimento di Scienze Agroalimentari, Ambientali e Animali, si è svolta la riunione annuale (A.A. 2022/2023) di consultazione con esponenti di organizzazioni ed enti territoriali rappresentativi del mondo professionale in ambito vitivinicolo, con lo scopo di presentare l'organizzazione didattica e gli obiettivi del corso di studio in Viticoltura ed enologia, stimolando un'analisi della situazione attuale e delle prospettive future della formazione universitaria dei corsi di studi nel settore vitivinicolo attivati dall'Ateneo.

In sintesi, dalla riunione emerge la conferma dell'interesse del mondo operativo per la figura professionale e l'ottima risposta dei laureati dell'Ateneo collocati nel settore, che infatti risultano spesso inseriti nel mondo del lavoro in tempi molto prossimi alla laurea, se non addirittura prima della conclusione del percorso formativo. Ciò soprattutto se consideriamo che il settore, secondo le ultime analisi dell'OIV (Organisation Internationale de la Vigne et du Vin), è in continua crescita a livello internazionale, i consumi di vino aumentano e questo inevitabilmente evidenzia la necessità di mantenere e consolidare i corsi di studio triennale e magistrale. A questo riguardo i rappresentanti presenti intervengono e confermano che spesso la domanda del mondo del lavoro non trova sufficiente risposta, e conferma quindi la necessità della figura professionale in questione e l'importanza della formazione accademica.

L'indicazione è quella di continuare a mantenere particolare attenzione sulle tematiche del marketing, della comunicazione e dell'enoturismo così come su quelle relative a certificazione e sostenibilità, senza tuttavia tralasciare la parte della produzione, focalizzandosi su aspetti di sostenibilità e circolarità delle produzioni.

Viene, inoltre, evidenziata l'attività del tavolo di lavoro CUVE formato da tutti i corsi di studio italiani allo scopo di svolgere attività didattiche su una programmazione che tenga conto delle esigenze del settore produttivo.

Le consultazioni con le rappresentanze delle categorie professionali verranno svolte con cadenza annuale e le risultanze di tali consultazioni verranno rese note in Consiglio di Corso di Laurea.

il giorno lunedì 8 luglio 2024, ore 9.00, presso il Dipartimento di Scienze Agroalimentari, Ambientali e Animali, Via delle Scienze 206, Udine, nella Sala dei Cereali, 2° piano, sede dei Rizzi o eventualmente, per chi non potesse in presenza, in modalità on line su piattaforma MS TEAMS, è stata convocata la riunione annuale (A.A. 2023/2024) di consultazione degli esponenti di organizzazioni ed enti territoriali rappresentativi del mondo professionale in ambito vitivinicolo per stimolare un'analisi della situazione attuale e delle prospettive future della formazione universitaria dei corsi di studi nel settore vitivinicolo attivati dall'Ateneo. A causa dell'indisponibilità di molti per la data concordata, la consultazione è stata fatta in maniera personalizzata, con incontri singoli o a piccoli gruppi nel periodo 8-19 Luglio 2024.

La Coordinatrice ad ogni incontro ha relazionato sull'andamento degli iscritti al CdL, sui dati relativi agli indicatori di performance degli studenti ed apprezzamento da parte degli stessi del CdL. Inoltre, ha informato ed illustrato ai partecipanti il Progetto di revisione dei Corsi, sottolineando le scelte fatte per rispondere alle richieste emerse dal comitato nell'anno precedente.

Successivamente, la Coordinatrice ha ascoltato le parti, in merito sia all'approvazione del progetto di Riesame, che ad eventuali nuove necessità/spunti/osservazioni per migliorare la formazione. Dalle consultazioni si ha positivo riscontro e approvazione del Progetto di riesame, ma non emerge nulla di nuovo rispetto alle consultazioni dell'anno precedente. È

stata ribadita sia dalla componente consortile che dai rappresentanti della Regione l'importanza del Corso di Laurea per il territorio regionale, sia per la strategicità del settore, sia come veicolo per altri settori associati a turismo e al commercio in genere. Il comitato di indirizzamento auspica che un maggior numero di studenti possa venire arruolato vista la richiesta continua da parte delle aziende del territorio.

Inoltre, il 7 maggio 2025, in seguito a consultazione coordinata di CUVE (Coordinamento Universitario Nazionale dei Corsi di Studio in Viticoltura ed Enologia) (A.A. 2024/2025), Assoenologi ha rilasciato un documento ufficiale "RELAZIONE SULLE ESIGENZE DEL SETTORE VITIVINICOLO PER LA REVISIONE PERIODICA DEI CORSI DI LAUREA IN VITICOLTURA ED ENOLOGIA (L-25 E L-26)". In tale documento si confermano le evidenze già rilevate a livello regionale, che si estendono a livello nazionale. Il settore vitivinicolo in Italia ha un impatto occupazionale significativo, con circa 210.000 addetti diretti – di cui ben 50.000 sono giovani – e oltre 1,8 milioni di persone coinvolte a vario titolo, considerando l'intero indotto distribuito in almeno 18 settori diversi. Si contano oltre 570.000 imprese attive nella filiera, per un totale di circa 870.000 occupati tra personale diretto e indiretto. Nonostante questi numeri, le aziende del settore lamentano crescenti difficoltà nel reperire personale tecnico qualificato.

Secondo alcune indagini, il 74% delle cantine segnala carenze in questo ambito, evidenziando una forte domanda per figure come tecnici agronomi, sommelier, guide per le visite in cantina, personale multilingue e chef per la ristorazione aziendale. Si evidenzia la presenza sul territorio di diversi percorsi formativi oltre all'ambito universitario, quali corsi di specializzazione per enotecnico e ITS, ma viene lamentata una scarsa integrazione fra i diversi livelli e percorsi e si chiede maggior flessibilità per promuovere la costruzione di passerelle formative strutturate, che consentano a chi ha completato il percorso di Enotecnico, di accedere agevolmente ai corsi di laurea universitari, anche attraverso il riconoscimento formale di crediti acquisiti. Analogamente, è auspicabile una maggiore integrazione tra i percorsi ITS e i corsi di laurea triennali e magistrali, evitando sovrapposizioni nei contenuti e favorendo la complementarità tra formazione pratica e accademica. Questa logica di integrazione verticale viene vista come una leva strategica per colmare i fabbisogni professionali espressi dalle imprese vitivinicole.

Dal punto di vista didattico, le aree di potenziamento evidenziate risultano in linea con l'ultima revisione del Corso di Laurea, che pertanto si dimostra attento e coerente con le esigenze del mondo produttivo. In particolare, vengono menzionati insegnamenti su viticoltura di precisione, riduzione carbon footprint, bio-controllo, Big data in enologia (es. monitoraggio fermentazioni con IoT) e Blockchain per la tracciabilità. Competenze trasversali quali: wine business, export management, progetti per l'internazionalizzazione, competenze in marketing digitale, comunicazione e gestione dell'enoturismo, comunicazione e social media per il vino, conoscenza delle lingue straniere. Estensione dei tirocini obbligatori a tutti gli anni del corso (3/6 mesi).

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Verbali comitato indirizzamento e relazione Assoenologi



QUADRO A2.a

Profilo professionale e sbocchi occupazionali e professionali previsti per i laureati

Enologo

funzione in un contesto di lavoro:

Il laureato del Corso di Laurea in Viticoltura ed Enologia trova collocazione professionale nel settore vitivinicolo, dove è in grado di ricoprire ruoli di responsabilità lungo l'intera filiera produttiva. Dalla gestione agronomica e fitoiatrica del vigneto, alla produzione dell'uva, fino alla sua trasformazione, ai controlli di qualità e alle strategie di marketing, il laureato è preparato ad affrontare le diverse sfide del settore. In base alla Legge 10/04/1991 n. 129, il conseguimento della laurea conferisce il titolo di Enologo, figura professionale specifica a cui competono:

- ruoli di leadership nella direzione e nell'amministrazione di aziende vitivinicole, nonché ruoli di consulente

specialistico per tutti gli aspetti legati alla produzione e trasformazione dell'uva. Le sue funzioni spaziano dalla gestione della fase agricola, con attenzione alla cura e alla salute del vigneto, fino alle operazioni di affinamento, conservazione, imbottigliamento e commercializzazione dei vini e dei prodotti derivati. In particolare, l'Enologo può assumere la responsabilità di supervisionare l'intero processo produttivo, ottimizzando ogni fase per garantire la qualità del prodotto finale. Questo include la selezione e la gestione delle tecniche di vinificazione, la gestione della maturazione del vino in botti o contenitori idonei, il controllo delle condizioni di conservazione e l'imbottigliamento del prodotto per preservarne le caratteristiche organolettiche. Inoltre, si occupa di gestire la commercializzazione, definendo le strategie di marketing più appropriate per ogni tipo di vino, in base al target di mercato, alle tendenze del settore e alle normative di riferimento. Il suo ruolo è essenziale per garantire che ogni fase del ciclo produttivo sia ottimizzata per raggiungere gli standard qualitativi richiesti dal mercato e dalle normative, con una particolare attenzione alla sostenibilità e all'innovazione.

- la direzione e l'amministrazione, nonché la consulenza in aziende vitivinicole, con particolare riferimento alla scelta varietale, all'impianto, alla coltivazione ed agli aspetti fitosanitari dei vigneti;
- la direzione e l'espletamento di funzioni di carattere vitivinicolo in enti, associazioni e consorzi;
- la gestione di tutti gli aspetti aziendali legati al sistema qualità, alla tracciabilità e rintracciabilità, alle certificazioni di sistema e prodotto applicata ai principali prodotti vitivinicoli.
- l'effettuazione delle analisi microbiologiche, enologiche, chimiche ed organolettiche dei vini e la valutazione dei conseguenti risultati;
- la collaborazione nella progettazione e nella scelta della tecnologia relativa agli impianti e agli stabilimenti vitivinicoli;
- l'organizzazione aziendale della distribuzione e della commercializzazione dei prodotti vitivinicoli compresi gli aspetti di comunicazione, di marketing e di immagine.

competenze associate alla funzione:

Il Corso di Laurea in Viticoltura ed Enologia intende formare laureati in possesso di una solida preparazione di base di livello universitario nei settori di competenza associate alla funzione, nonché di buone capacità tecniche professionali. 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 di base e 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 globale della filiera stessa. Pertanto, il laureato in Viticoltura ed Enologia dovrà possedere le competenze per:

- riconoscere e gestire le componenti biotiche (animali, vegetali, microrganismi) e abiotiche (atmosfera, idrosfera, litosfera) dell'agroecosistema, nonché quelle connesse ai processi di trasformazione delle materie prime;
- gestire e risolvere problematiche agronomiche legate alla gestione e difesa del vigneto e alla scelta dei genotipi più adatti in relazione all'ambiente;
- progettare e coordinare tutti gli aspetti relativi alla produzione in campo e alla trasformazione in cantina delle materie prime del settore vitivinicolo;
- comprendere gli aspetti gestionali, giuridico-economici e di marketing dell'azienda vitivinicola e/o del settore vitivinicolo;
- operare all'interno di laboratori chimici, agrari e microbiologici, in particolare nell'analisi dei prodotti viticolo-enologici, di matrici biologiche e di terreni agrari;
- utilizzare il metodo scientifico d'indagine ed essere in grado di partecipare alla ricerca e alla sperimentazione;
- raggiungere la soluzione di problemi applicativi del settore vitivinicolo utilizzando un approccio ragionato multisettoriale e interdisciplinare;
- migliorare la sostenibilità ambientale, economica e sociale tenendo in considerazione la circolarità della produzione vitivinicola;
- recepire i processi innovativi e le relative tecnologie e di trasferirli tempestivamente al settore produttivo.

sbocchi occupazionali:

Questo percorso formativo intende ottemperare alle norme contenute nella Legge 10/07/1991 n. 129 per le quali il conseguimento di questa laurea triennale dà diritto anche al titolo di Enologo.

Il Laureato in Viticoltura ed Enologia può svolgere la professione di Enologo. Il titolo di Enologo è riconosciuto dall'Unione Europea e permette quindi lo svolgimento della professione in tutti i suoi Paesi, senza l'iscrizione ad alcun albo, ordine o collegio.

Il laureato in Viticoltura ed Enologia può anche ricoprire vari ruoli tecnici e dirigenziali nell'ambito delle attività dei Consorzi Tutela Vini, Associazioni di produttori, enti pubblici e privati operanti nell'ambito del settore vitivinicolo. Inoltre, il laureato può iscriversi all'ordine professionale dei dottori agronomo e forestale junior (sezione B) previo superamento dell'esame di stato.

Date le competenze di carattere generale acquisite durante il corso di studi, il laureato in Viticoltura ed Enologia può svolgere la sua attività anche in industrie alimentari di prodotti trasformati per via fermentativa (industria della distillazione, industria della birra e dei succhi fermentati in genere).



QUADRO A2.b

Il corso prepara alla professione di (codifiche ISTAT)

1. Tecnici dei prodotti alimentari - (3.2.2.3.2)
2. Tecnici agronomi - (3.2.2.1.1)



QUADRO A3.a

Conoscenze richieste per l'accesso

11/02/2025

L'ammissione al corso di laurea richiede un diploma di scuola secondaria superiore o altro titolo di studio conseguito all'estero e riconosciuto idoneo. Le conoscenze scientifiche specifiche (nelle discipline chimiche, biologiche, fisiche e matematiche) fornite da quasi tutti i percorsi formativi secondari, sono da ritenersi sufficienti per l'iscrizione al corso di laurea e saranno verificate, all'inizio dell'anno accademico (come previsto dall'Art. 6 del D.M. 270/04) con un test, obbligatorio ma non selettivo, alla cui riuscita non è subordinata l'ammissione al corso di laurea. Tuttavia, il mancato raggiungimento della soglia stabilita dal Corso di studio, prevede, come specificato nel Regolamento didattico, l'attribuzione di specifici obblighi formativi aggiuntivi (OFA) che dovranno essere soddisfatti entro il primo anno di corso.



QUADRO A3.b

Modalità di ammissione

09/06/2025

Requisiti di ammissione

Per essere ammessi ai corsi di laurea è richiesto il possesso di un diploma di scuola secondaria superiore o di altro titolo di studio conseguito all'estero, riconosciuto idoneo (D.M. 270/2004, art. 6).

È possibile iscriversi a due corsi di laurea, di laurea magistrale o di master, anche presso altre Università, istituti dell'Alta Formazione Artistica e Musicale, scuole o istituti superiori a ordinamento speciale, alle condizioni specificate nella seguente pagina web: <https://www.uniud.it/it/contemporanea-iscrizione>.

Iscrizioni studenti stranieri e studenti con titolo di studi straniero

L'ammissione degli studenti stranieri e degli studenti in possesso di titolo di studio straniero è disciplinata in un apposito Avviso aggiuntivo al Manifesto, visibile nella seguente pagina web dell'Università di Udine (<https://www.uniud.it/it/international-area/studenti-internazionali>). Gli studenti interessati sono invitati a prenderne visione.

Enrolments of international students

The admission of international students and students holding a foreign qualification is governed by a specific Supplementary Notice to the Academic Catalogue, available on the following web page of the University of Udine (https://www.uniud.it/en/uniud-international/International_Students/enrolment-recognition-of-foreign-titles-and-diplomas). Interested students are invited to read it carefully.

Verifica della preparazione iniziale – TOLC - AV

Il D.M. 270/2004 richiede, ai fini dell'iscrizione all'Università, la sussistenza di un'adeguata preparazione iniziale. Le Università devono prevedere le modalità di verifica e, in caso di verifica non positiva, stabilire degli obblighi formativi aggiuntivi (OFA) da soddisfare nel primo anno di corso.

La verifica della preparazione iniziale obbligatoria, ma non vincolante per l'immatricolazione ai corsi di laurea di Agraria, viene effettuata tramite il sostenimento del test TOLC-AV.

Il test TOLC-AV somministrato attraverso il portale CISIA (www.cisiaonline.it/), nel quale sono reperibili le informazioni riguardanti la registrazione, la prenotazione e il sostenimento del test e le norme che regolano queste fasi, dovrà essere svolto entro il 30 novembre 2025.

Il test è comunque valido anche se viene sostenuto presso altro Ateneo consorziato e presente nella lista delle sedi aderenti del sito CISIA.

Il calendario delle prove per effettuare il test con l'Università di Udine è consultabile nel calendario TOLC-AV.

Per l'accesso ai corsi di laurea in Allevamento e salute animale, Scienze agrarie, Scienze e tecnologie alimentari, Scienze per l'ambiente e la natura e Viticoltura ed enologia, verranno considerate solo le sezioni di Biologia, Chimica e Matematica.

Per l'accesso al corso di laurea in Scienza e cultura del cibo verranno considerate solo le sezioni di Logica e Comprensione Verbale.

Come prepararsi al TOLC

Sul sito del CISIA sono presenti le funzioni Esercitazione e Prova di posizionamento, molto utili per permettere al futuro studente di allenarsi alla prova.

Attraverso la funzione Esercitazione è possibile esercitarsi su simulazioni che hanno la stessa struttura e durata dei test CISIA per affrontare un test tipo e valutare la propria preparazione.

Ulteriori informazioni relative al test TOLC-AV sono reperibili nel sito di Ateneo alla pagina di riferimento www.uniud.it/infoutilitolc

Obblighi Formativi Aggiuntivi (OFA)

- Corsi di laurea in Allevamento e Salute Animale, Scienze Agrarie, Scienze e tecnologie alimentari, Scienze per l'ambiente e la natura, Viticoltura ed Enologia:

Gli studenti che non effettuano il TOLC-AV entro il 30 novembre 2025 o non raggiungano per ognuna delle sezioni di Biologia, Chimica e Matematica un punteggio minimo di 3 punti dovranno assolvere agli Obblighi Formativi Aggiuntivi entro il primo anno di corso

- OFA previsti per il Corso di laurea in Scienza e cultura del cibo

Gli studenti che non effettuano il TOLC-AV entro il 30 novembre 2025 o non raggiungano per le sezioni di Logica e Comprensione Verbale un punteggio complessivo minimo di 6,75 punti dovranno assolvere agli Obblighi Formativi Aggiuntivi entro il primo anno di corso.

Le informazioni sul sostenimento dell'OFA, e il calendario saranno pubblicate sul sito web www.uniud.it/it/corsi/laurea/agraria nella pagina del corso di laurea prescelto.

Modalità di assolvimento degli OFA

Agli studenti che non hanno superato il Test OFA e a coloro che non hanno svolto la prova TOLC-AV entro il 30 novembre 2025, verrà comunicata l'assegnazione di un Obbligo Formativo Aggiuntivo, da soddisfare nel primo anno di corso. Le relative informazioni saranno pubblicate sul sito web www.uniud.it/corsi/laurea/agraria nella pagina del corso di laurea prescelto.

Attività di recupero degli OFA

Le attività di recupero per gli OFA consistono in lezioni frontali che saranno svolte in modalità mista coadiuvate da ulteriori supporti didattici denominati MOOC (Massive Open Online Courses accessibili gratuitamente sulla piattaforma CISIA mediante collegamento al link: <https://www.cisiaonline.it/archivio-mooc/home/>), quiz e attività su gruppi Microsoft Teams dedicati.

Le attività OFA sono aperte a tutti gli studenti interessati e inizieranno a partire dal mese di ottobre 2025.

Candidati con disabilità e candidati con disturbi specifici dell'apprendimento (DSA)

Gli studenti con disabilità o con DSA possono chiedere adattamenti alla prova TOLC in relazione alla loro situazione. Nella fase di registrazione al portale CISIA (www.cisiaonline.it) selezionare l'opzione relativa e indicare la sede o le sedi in cui svolgere la prova, la tipologia di disabilità o DSA, i tipi di supporto richiesti e caricare le certificazioni attestanti la situazione.

Per coloro che scelgono di svolgere la prova TOLC con l'Università degli Studi di Udine gli adattamenti possono consistere in tempi aggiuntivi o ausili necessari.

Gli adattamenti possono essere richiesti se in possesso dei seguenti documenti:

- Certificazione di Disturbo Specifico dell'Apprendimento (DSA), in base alla L. 170/2010. La diagnosi deve essere completa di ogni sua parte, deve essere rilasciata da non più di 3 anni se eseguita prima della maggiore età, da strutture del SSN o da enti/professionisti accreditati dalle Regioni e deve riportare i codici nosografici e la dicitura esplicita del DSA;
- Certificazione della condizione di disabilità in base alla L. 104/92 in corso di validità;
- Certificazione di invalidità civile in corso di validità;

Ai fini della valutazione della richiesta, si precisa che la certificazione di invalidità e/o disabilità dovrà essere presentata nella versione integrale priva di omissis. In caso contrario, sarà possibile il riconoscimento solamente del tempo aggiuntivo.

I candidati con disabilità o con DSA residenti in paesi esteri che intendano usufruire delle misure sopra descritte, devono presentare, sempre utilizzando la procedura precedentemente indicata, la certificazione attestante lo stato di disabilità o di DSA rilasciata nel paese di residenza, accompagnata da una traduzione giurata in lingua italiana o in lingua inglese. Gli organi di Ateneo incaricati di esaminare le certificazioni accertano che la documentazione straniera attesti una condizione di disabilità o di disturbo specifico dell'apprendimento riconosciuta dalla normativa italiana.

A mezzo e-mail verrà comunicato al candidato l'adattamento della prova e/o gli ausili concessi; oppure verranno inviate eventuali richieste di integrazione, qualora la documentazione fornita non rispetti i requisiti richiesti dalla normativa in vigore o sia incompleta o non permetta di valutare il diritto ad usufruire di uno specifico ausilio.

I candidati possono contattare per chiarimenti il Servizio inclusione dell'Università degli Studi di Udine (Via Gemona, 92, tel. 0432 556804/556833/556803, e-mail: includi@uniud.it)

Al momento dell'immatricolazione ai corsi di studio dell'Università di Udine, gli studenti in possesso della documentazione sanitaria di cui sopra, dovranno segnalare la loro situazione e le loro necessità in termini di supporti, attraverso la procedura di iscrizione ai corsi di studio dell'Ateneo. In particolare si segnala che la procedura prevede il caricamento in formato pdf dei documenti necessari (certificato di disabilità o di DSA).

Ulteriori dettagli sono pubblicati sul Manifesto degli studi a.a. 2025/2026 al link sotto riportato.

Link: <https://www.uniud.it/it/didattica/segreteria-studenti/manifesti-degli-studi/elenco> (Manifesto degli studi a.a. 2025/2026)

11/02/2025

Il Corso di Laurea in Viticoltura ed Enologia ha l'obiettivo di formare laureati con una preparazione di base solida di livello universitario nelle aree di competenza, accompagnata da elevate capacità tecniche e professionali. Il percorso formativo è progettato per fornire una conoscenza approfondita e multidisciplinare, che, integrata con applicazioni pratiche, consenta alle studentesse e agli studenti di affrontare con efficacia le sfide del mondo del lavoro, in particolare nel settore vitivinicolo.

Le aree disciplinari di base, quali l'ambito delle discipline matematiche e fisiche, della chimica, della biologia vegetale sono il pilastro fondante per la comprensione e l'approfondimento delle aree disciplinari professionalizzanti nelle quali il Corso di laurea opera, che 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 globale della filiera stessa, in un'ottica di sostenibilità ambientale, economica e sociale.

Il corso di Laurea intende formare, quindi, figure professionali con una visione completa e multidisciplinare delle attività e delle problematiche "dal campo al consumo", che possa adottare scelte nel rispetto della garanzia della sicurezza e della qualità del prodotto, nel rispetto dell'ambiente, puntando alla riduzione degli sprechi, anche cercando soluzioni di recupero degli scarti, sviluppando sistemi di produzione circolare. Tali figure professionali saranno anche in grado di dedicarsi alla gestione aziendale, agli aspetti di commercializzazione e promozione dei prodotti, nonché alla gestione degli aspetti legati alla qualità e certificazioni aziendali.

La struttura didattica del Corso di Laurea in Viticoltura ed Enologia è stata elaborata sulla base delle linee guida proposte dall'Organisation Internationale de la Vigne et du Vin (OIV, Parigi), rispecchia quella degli analoghi Corsi di altri Paesi europei e comprende, oltre a discipline di base, discipline caratterizzanti, affini e integrative per lo più a carattere professionale e tecnico, nonché altre attività formative. Si articola in tre anni, durante i quali la studentessa o lo studente seguirà lezioni teoriche, esercitazioni, laboratori, seminari, viaggi di studio, visite guidate, svolgerà almeno un tirocinio pratico-applicativo esterno e realizzerà un elaborato finale. Le/gli studentesse/studenti avranno una buona capacità di comunicazione e di gestione dell'informazione, oltre che una buona padronanza della lingua inglese, così da facilitare un loro possibile inserimento in ambienti di lavoro sia europei che extra-europei. Date le caratteristiche specifiche della figura dell'enologo e la possibilità di lavoro in aree geografiche vocate alla vitivinicoltura, oltre all'inglese, sarà possibile per gli studenti eventualmente dimostrare (tramite certificazione internazionale o equivalente CLA) la conoscenza di un'altra lingua comunitaria (Francesco, Spagnolo o Tedesco), importanti per il settore come indicato dall'OIV.

Il Corso di Laurea in Viticoltura ed Enologia intende quindi realizzare i suoi obiettivi formativi sia mediante la tradizionale didattica frontale, sia attraverso una didattica innovativa, fortemente basata sul coinvolgimento attivo delle/degli studentesse/i in attività pratiche come applicazione di quanto appreso dalla didattica frontale: ad esempio l'utilizzo di prove di produzione simulata (presso l'ENO LAB, struttura di supporto alla didattica e ricerca viticolo-enologica di Ateneo, che di seguito verrà descritto), simulazioni di business plans ed altri esempi di applicazione del learning by doing; risoluzione di diverse non conformità di produzione dal vigneto, alla cantina e alla vendita, attraverso approcci di problem solving; simulazioni nell'ambito di role playing in cui studentesse e studenti assumono ruoli specifici.

ENO LAB, il laboratorio universitario che si divide fra le due aree della viticoltura e dell'enologia, ha lo scopo di implementare e potenziare le possibilità didattiche coinvolgendo studentesse e studenti in simulazioni di produzioni reali e di ricerca, in attuali linee di indagine, relative alla tecnologia e alla microbiologia della vite e del vino. Nei vigneti sperimentali dell'azienda agraria è presente una collezione di vitigni regionali, italiani e internazionali oltre che di varietà resistenti provenienti da diversi programmi di miglioramento genetico, dove studentesse e studenti hanno la possibilità di esercitarsi nel riconoscimento dei tratti ampelografici, di alcune malattie e raccogliere campioni di uve per le analisi di laboratorio. Su un altro blocco di vigneto vengono impostate prove sperimentali che coinvolgono studentesse e studenti per la tesi di laurea, fino alla realizzazione delle microvinificazioni. Inoltre, è stato allestito un piccolo vigneto per le esercitazioni di potatura secca e verde, dove studentesse e studenti possono prendere dimestichezza con tali pratiche. La cantina è stata progettata per essere una struttura flessibile, tale da consentire la realizzazione di prove di microvinificazione sia su piccola scala (volumi di 1-10 L), sia su scala pilota (volumi di 50-100 L). Dispone di attrezzature e impianti (serbatoi di microvinificazione termocondizionati e non, mini-autoclavi per spumantizzazione, celle frigorifere per fermentazioni e stabilizzazioni, sistemi di lavaggio per serbatoi e attrezzature, un addolcitore e un sistema di microfiltrazione acqua, sistemi di microfiltrazione e filtri tangenziali per vino) adeguati alla gestione razionale dei processi di vinificazione, completati da una serie di attrezzature minute (pigiatrice, pressa pneumatica, torchi idraulici e pneumatici,

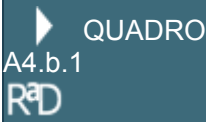
riempitrice a leggera depressione e tappatore). È infine presente un piccolo laboratorio per la gestione del controllo qualità in loco, che dispone di un analizzatore enzimatico/multiparametrico e di un titolatore automatico. ENO LAB consente pertanto alle/agli studentesse/i di apprendere le funzionalità e la gestione degli impianti oltre che di chiarire ed approfondire i concetti acquisiti in aula.

Le attività di tirocinio e quelle per la predisposizione della prova finale, quando contemplate, dovranno essere svolte all'interno e all'esterno dell'Università di Udine, presso qualificate aziende produttive presenti sul territorio e/o istituzioni italiane o straniere con le quali si siano stipulate apposite convenzioni. L'attività di tirocinio pratico-applicativo prevede diverse possibilità di svolgimento e approfondimento tecnico, fra cui: i) attività in vigneto e vinificazione di prove sperimentali nell'ambito dell'ENO LAB dell'azienda agraria Universitaria, suggerito alla fine del primo a.a.; ii) attività in vigneto e cantina in aziende convenzionate di diverse dimensioni italiane ed estere, alla fine del secondo a.a.; iii) potatura secca e attività presso laboratori enologici nel periodo invernale del terzo a.a. Le convenzioni attive con aziende/cantine sparse sul territorio regionale, nazionale ed estere sono sufficienti a garantire un'ampia possibilità di scelta, sia per localizzazione geografica, che per la tipologia di approfondimento didattico offerto.

Il corso vuole avere una marcata connotazione internazionale, per fornire a studentesse e studenti un completamento e arricchimento della formazione con la possibilità di esperienze in altri Paesi. La sua esperienza in questo senso è consolidata, poiché il primo accordo internazionale del Corso di Laurea in Viticoltura ed Enologia di Udine risale al 1999 e prevedeva il doppio titolo con la Hochschule RheinMain University of Applied Sciences di Wiesbaden (Germania), anche in collaborazione dell'Istituto Agrario di San Michele all'Adige e della Facoltà di Ingegneria di Trento; tale accordo è stato il primo a doppio titolo stipulato da una Facoltà di Agraria italiana. Tale possibilità di doppio titolo è prevista anche in base a una specifica convenzione con l'Universidad Nacional de Cuyo, con sede a Mendoza (Argentina) (doppio titolo di studio italiano e argentino) e con l'Instituto Federal Rio Grande Do Sul di Bento Gonçalves (RS, Brasile) (doppio titolo di studio italiano e brasiliano). La convenzione con il partner tedesco per il conseguimento del doppio titolo è stata rinnovata il 30/03/2022 con la Hochschule Geisenheim University, sulla base dei nuovi ordinamenti del corso attivati sia in Italia, che in Germania. Gli accordi, che sono stati aggiornati progressivamente negli anni, sono tuttora in vigore. Alle studentesse e agli studenti che partecipano a questi programmi per il doppio titolo, come previsto dalle relative convenzioni, è rilasciato oltre al titolo italiano, il corrispondente titolo presso l'Università straniera consorziata, dopo aver frequentato i corsi del terzo anno, averne conseguito i crediti relativi e aver superato l'esame di laurea, discussa in entrambi i paesi.

Numerosi accordi Erasmus con diversi Atenei europei permettono a studentesse e studenti di Viticoltura ed Enologia di effettuare tirocini e seguire corsi in altre nazioni viticole significative.

I tirocini pratico-applicativi potranno essere svolti anche in Paesi extraeuropei sulla base di accordi interuniversitari o contatti di collaborazione didattica e di ricerca intrattenuti dai docenti del corso (oltre ai paesi già citati, Canada, Stati Uniti, Cile, Brasile, Sud-Africa, Australia, Nuova Zelanda).



Conoscenza e comprensione, e Capacità di applicare conoscenza e comprensione: Sintesi

Conoscenza e capacità di comprensione	Al termine del percorso triennale, le/i laureate/i dovranno aver dimostrato di avere acquisito e compreso le seguenti conoscenze: i) nell'ambito della MATEMATICA, FISICA, INFORMATICA E STATISTICA Conoscenza e comprensione delle principali nozioni matematiche e statistiche, di carattere generale e applicativo. Conoscenza e applicazione dei principali metodi di indagine statistica. Conoscenza del ruolo dell'esperimento in fisica, delle leggi principali negli ambiti meccanico, fisica dei fluidi, termodinamica e ottica.	
--	---	--

Comprensione e conoscenza delle principali grandezze fisiche e loro unità di misura. Conoscenza degli strumenti informatici di base per l'elaborazione dei dati e la stesura di testi. La conoscenza verrà verificata nel corso dell'esame di ciascun insegnamento, svolto con modalità orale o scritta. L'accertamento potrà essere eseguito anche con supporto informatico, se deciso dal docente, mediante somministrazione di questionari a risposta multipla o aperta.

ii) nell'ambito della CHIMICA

Conoscenza di struttura e proprietà della materia e delle sue possibili trasformazioni chimiche e chimico-fisiche. Conoscenza delle basi teoriche della struttura molecolare e degli equilibri chimici. Conoscenza dei composti organici, strutture e nomenclatura. Comprensione e conoscenza delle basi culturali necessarie per l'utilizzo di tecniche analitiche strumentali. La conoscenza verrà verificata nel corso dell'esame di ciascun insegnamento, svolto con modalità orale o scritta. L'accertamento potrà essere eseguito anche con supporto informatico, se deciso dal docente, mediante somministrazione di questionari a risposta multipla o aperta.

iii) nell'ambito BIOLOGICO

Conoscenza e comprensione delle caratteristiche della cellula vegetale e dei meccanismi che regolano il funzionamento dei principali processi molecolari e fisiologici che regolano le piante. Sistematica e fisiologia delle piante con particolare riferimento alle specie di interesse agrario e viticolo. La conoscenza verrà verificata nel corso dell'esame di ciascun insegnamento, svolto con modalità orale o scritta. L'accertamento potrà essere eseguito anche con supporto informatico, se deciso dal docente, mediante somministrazione di questionari a risposta multipla o aperta.

iv) nell'ambito VITICOLO

Conoscenza e comprensione delle caratteristiche pedoclimatiche territoriali e della loro importanza per la coltivazione della vite. Conoscenza delle tecniche di gestione sostenibili del vigneto, di come il cambiamento climatico può influenzare la fisiologia della pianta, la produzione e le caratteristiche qualitative delle uve e dei vini, e di quali tecniche applicare per adattare il vigneto alle sfide del clima. Conoscenza delle tecniche di viticoltura di precisione e delle applicazioni di intelligenza artificiale nella gestione del vigneto e nella valutazione dell'ottimale stadio di maturazione delle uve. Conoscenza dei metodi più moderni di selezione genetica per la resistenza ai patogeni e per la resilienza nei confronti degli stress. La conoscenza verrà verificata nel corso dell'esame di ciascun insegnamento, svolto con modalità orale o scritta. L'accertamento potrà essere eseguito anche con supporto informatico, se deciso dal docente, mediante somministrazione di questionari a risposta multipla o aperta.

v) nell'ambito dell'ENOLOGIA

Conoscenza e comprensione delle operazioni unitarie coinvolte nella preparazione degli alimenti. Conoscenza e comprensione di tutti i fattori coinvolti nel processo di vinificazione e della loro gestione ragionata per la produzione di un vino di qualità, stabile, sostenibile, nel rispetto dell'ambiente e della salute del consumatore. Conoscenza degli aspetti normativi legati alla produzione del vino e delle principali certificazioni possibili. Conoscenza dei caratteri distintivi dei vari vini e loro gestione in funzione di precisi obiettivi enologici. Conoscenza e capacità di applicazione di modelli di certificazione e garanzia della qualità e di sicurezza igienico sanitaria nel settore enologico. Conoscenza delle problematiche della gestione aziendale con particolare riferimento agli aspetti organizzativi. Conoscenza degli aspetti microbiologici legati a tutte le fasi della

filiera, dal vigneto alla fermentazione, alla gestione dei reflui, alle fasi di trasformazione e conservazione del prodotto. La conoscenza verrà verificata nel corso dell'esame di ciascun insegnamento, svolto con modalità orale o scritta. L'accertamento potrà essere eseguito anche con supporto informatico, se deciso dal docente, mediante somministrazione di questionari a risposta multipla o aperta.

vi) nell'ambito delle DISCIPLINE DELLA DIFESA

I risultati attesi in questo ambito riflettono l'importanza di un approccio integrato e sostenibile nella difesa del vigneto, unendo conoscenze scientifiche avanzate e pratiche innovative per proteggere la vite senza compromettere l'ambiente, la qualità del prodotto e la salute del consumatore. Conoscenza e comprensione delle avversità biotiche e abiotiche della vite e dei loro danni. Conoscenza e comprensione dei metodi di lotta integrata, delle caratteristiche degli antiparassitari ad uso agricolo in un contesto di viticoltura sostenibile e a basso impatto nel rispetto della biodiversità. Conoscenze dei meccanismi di resistenza dei patogeni. Conoscenza delle normative nazionali e internazionali relative alla difesa delle colture, con particolare attenzione alla regolamentazione sull'uso dei fitofarmaci, alle pratiche di gestione dei residui e alle certificazioni ambientali (es. biologico, integrazione sostenibile, ecc.). Competenze nell'utilizzo di tecnologie moderne, come sensori, droni e sistemi di monitoraggio avanzati, per rilevare tempestivamente le minacce fitopatologiche e ottimizzare gli interventi di difesa. La conoscenza verrà verificata nel corso dell'esame di ciascun insegnamento, svolto con modalità orale o scritta. L'accertamento potrà essere eseguito anche con supporto informatico, se deciso dal docente, somministrazione di questionari a risposta multipla o aperta.

vii) nell'ambito dell' ECONOMIA E DEL MARKETING

Conoscenza e comprensione dell'Impresa come entità finalizzata alla creazione di valore, inserita in un contesto competitivo. Conoscenza del funzionamento di un'economia di mercato e delle principali tecniche gestionali necessarie per condurre un'impresa in modo efficiente. Capacità di gestire gli obiettivi di un'impresa vitivinicola, analizzando e controllando i costi, sviluppando strategie di marketing aziendale, anche in un contesto di mercato globale, e definendo piani di comunicazione e distribuzione dei vini. Conoscenza approfondita della legislazione vitivinicola, con particolare riferimento all'Organizzazione Comune del Mercato (OCM) del comparto vitivinicolo. La conoscenza verrà verificata nel corso dell'esame di ciascun insegnamento, svolto con modalità orale o scritta. L'accertamento potrà essere eseguito anche con supporto informatico, se deciso dal docente, mediante somministrazione di questionari a risposta multipla o aperta.

viii) nell'ambito della MECCANIZZAZIONE

Conoscenze necessarie per approcciarsi in maniera scientifica ed efficace ai problemi che potrebbero porsi nello scegliere, analizzare il funzionamento, ottimizzare il rendimento globale o il layout/setup delle macchine facenti parte di un'azienda viticola, vitivinicola oppure enologica/di imbottigliamento, che includa quindi sia unità mobili e fisse di campo, sia installazioni impiantistiche: (1) conoscenza e comprensione dei principi fisici di base e delle caratteristiche tecniche e funzionali delle macchine e delle attrezzature utilizzate nell'intera filiera vitivinicola; (2) conoscenza e comprensione delle differenti soluzioni tecniche specifiche utilizzabili per la meccanizzazione in viticoltura, la viticoltura di precisione (includendo anche la robotica e l'intelligenza artificiale per la gestione del vigneto), la progettazione, il controllo e l'automatizzazione di un impianto per la vinificazione, il trasporto di prodotti in fase solida o liquida, la generazione del

	freddo o del caldo, la distribuzione, l'utilizzazione e il risparmio dell'energia; (3) conoscenza e comprensione di tutti gli aspetti delle macchine e degli impianti utilizzati nell'intera filiera vitivinicola relativi al loro impatto ambientale-energetico e sull'organizzazione del lavoro, alla sicurezza, all'integrazione in un sistema informativo aziendale per supportare decisioni operative, gestionali e strategiche. La conoscenza verrà verificata nel corso dell'esame di ciascun insegnamento, svolto con modalità orale e scritta mediante esercizi che possono comprendere anche domande con soluzioni a risposta multipla o aperta.	
Capacità di applicare conoscenza e comprensione	Al termine del percorso triennale, le/i laureate/i dovranno aver acquisito: capacità di scelta e gestione delle attività connesse alla conduzione del vigneto in funzione di un preciso obiettivo qualitativo; capacità di gestione della vinificazione integrando correttamente tutte le tecnologie a disposizione per la produzione di vini di qualità; capacità di gestione e scelta delle attività viticole in uno specifico contesto ambientale con particolare riferimento alla riduzione dell'impatto ambientale delle operazioni viticole e del mantenimento della biodiversità; capacità decisionale sulle attività connesse alla gestione della qualità dei vini in funzione della qualità dell'uva e di un preciso obiettivo enologico; capacità di scelta e gestione delle più moderne tecnologie viticole e enologiche finalizzate al mantenimento e/o esaltazione della qualità sensoriale dei vini nel rispetto della sostenibilità ambientale; capacità di definire piani di comunicazione e marketing dei prodotti vinici in un contesto sempre più digitalizzato, sostenibile e globale; capacità di utilizzo efficace di strumenti di calcolo per risolvere problemi scientifici ed elaborare e presentare i dati in un formato grafico. L'accertamento della capacità di applicare conoscenza e comprensione potrà essere effettuato in diverse modalità in funzione delle specifiche di ogni ambito disciplinare, in forma scritta, orale, pratica o anche con supporto informatico, se deciso dal docente.	

Area delle discipline matematiche e fisiche

Conoscenza e comprensione

Conoscenza e comprensione delle principali nozioni matematiche e statistiche, di carattere generale e applicativo. Conoscenza e applicazione dei principali metodi di indagine statistica. Conoscenza del ruolo dell'esperimento in fisica, delle leggi principali negli ambiti meccanico, fisica dei fluidi, termodinamica e ottica. Comprensione e conoscenza delle principali grandezze fisiche e loro unità di misura. Conoscenza degli strumenti informatici di base per l'elaborazione dei dati e la stesura di testi. La conoscenza verrà verificata nel corso dell'esame di ciascun insegnamento, svolto con modalità orale o scritta. L'accertamento potrà essere eseguito anche con supporto informatico, se deciso dal docente, mediante somministrazione di questionari a risposta multipla o aperta.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Sapere applicare le conoscenze in esercitazioni pratiche di problem solving, anche nella valutazione degli effetti di fattori naturali o di tecniche viticole-enologiche.

Le conoscenze e capacità sono conseguite e verificate nelle seguenti attività formative:

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

FISICA CON LABORATORIO [url](#)

MATEMATICA E STATISTICA [url](#)

Area delle discipline della chimica

Conoscenza e comprensione

Conoscenza di struttura e proprietà della materia e delle sue possibili trasformazioni chimiche e chimico-fisiche. Conoscenza delle basi teoriche della struttura molecolare e degli equilibri chimici. Conoscenza dei composti organici, strutture e nomenclatura. Comprensione e conoscenza delle basi culturali necessarie per l'utilizzo di tecniche analitiche strumentali. La conoscenza verrà verificata nel corso dell'esame di ciascun insegnamento, svolto con modalità orale o scritta. L'accertamento potrà essere eseguito anche con supporto informatico, se deciso dal docente, mediante somministrazione di questionari a risposta multipla o aperta.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Sapere applicare le nozioni di Chimica di base nella classificazione sistematica funzionale dei vari composti, nella reattività e sicurezza correlate, con particolare attenzione verso quelle essenziali per affrontare lo studio della Biochimica e delle Chimiche Applicate, come pure per la gestione delle problematiche di stretta applicazione professionale.

Le conoscenze e capacità sono conseguite e verificate nelle seguenti attività formative:

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

CHIMICA ANALITICA (*modulo di CONTROLLO E GESTIONE DELLA QUALITA' DEI PRODOTTI VITIVINICOLI*) [url](#)

CHIMICA GENERALE E INORGANICA [url](#)

CHIMICA ORGANICA [url](#)

Area delle discipline biologiche vegetali

Conoscenza e comprensione

Conoscenza e comprensione delle caratteristiche della cellula vegetale e dei meccanismi che regolano il funzionamento dei principali processi molecolari e fisiologici che regolano le piante. Sistematica e fisiologia delle piante con particolare riferimento alle specie di interesse agrario e viticolo. La conoscenza verrà verificata nel corso dell'esame di ciascun insegnamento, svolto con modalità orale o scritta. L'accertamento potrà essere eseguito anche con supporto informatico, se deciso dal docente, mediante somministrazione di questionari a risposta multipla o aperta.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Sapere applicare le conoscenze acquisite nella comprensione dei fenomeni connessi con la fisiologia della vite.

Le conoscenze e capacità sono conseguite e verificate nelle seguenti attività formative:

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

BIOCHIMICA AGRARIA [url](#)

BIOLOGIA VEGETALE [url](#)

BIOLOGIA VEGETALE I (*modulo di BIOLOGIA VEGETALE*) [url](#)

BIOLOGIA VEGETALE II (*modulo di BIOLOGIA VEGETALE*) [url](#)

Area delle discipline viticole

Conoscenza e comprensione

Conoscenza e comprensione delle caratteristiche pedoclimatiche territoriali e della loro importanza per la coltivazione della vite. Conoscenza delle tecniche di gestione sostenibili del vigneto, di come il cambiamento climatico può influenzare la fisiologia della pianta, la produzione e le caratteristiche qualitative delle uve e dei vini, e di quali tecniche applicare per adattare il vigneto alle sfide del clima. Conoscenza delle tecniche di viticoltura di precisione e delle applicazioni di intelligenza artificiale nella gestione del vigneto e nella valutazione dell'ottimale stadio di maturazione delle uve. Conoscenza dei metodi più moderni di selezione genetica per la resistenza ai patogeni e per la resilienza nei confronti degli stress. La conoscenza verrà verificata nel corso dell'esame di ciascun insegnamento, svolto con modalità orale o scritta. L'accertamento potrà essere eseguito anche con supporto informatico, se deciso dal docente, mediante somministrazione di questionari a risposta multipla o aperta.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Capacità di scelta e gestione delle attività connesse alla produzione viticola, in riferimento alla risposta delle piante ad un preciso contesto ambientale e culturale.

Capacità di applicare le conoscenze acquisite per la gestione del sistema viticolo in un contesto di sostenibilità ed economia circolare.

Capacità di gestire i fattori che condizionano la qualità dell'uva per la realizzazione di vini idonei alla commercializzazione in diversi mercati e con target sensoriali ben definiti.

Capacità di gestire la coltivazione della vite con i più moderni sistemi di viticoltura di precisione.

Le conoscenze e capacità sono conseguite e verificate nelle seguenti attività formative:

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

AGRONOMIA GENERALE (*modulo di PRINCIPI DI AGRONOMIA E GENETICA*) [url](#)

BIODIVERSITA' E SERVIZI ECOSISTEMICI IN VITICOLTURA [url](#)

BIODIVERSITA' MICROBICA (*modulo di BIODIVERSITA' E SERVIZI ECOSISTEMICI IN VITICOLTURA*) [url](#)

BIODIVERSITA' VEGETALE (*modulo di BIODIVERSITA' E SERVIZI ECOSISTEMICI IN VITICOLTURA*) [url](#)

CHIMICA E FERTILITA' DEL TERRENO [url](#)

GENETICA E MIGLIORAMENTO GENETICO DELLA VITE (*modulo di PRINCIPI DI AGRONOMIA E GENETICA*) [url](#)

INGLESE TECNICO [url](#)

INTRODUZIONE ALLA VITIVINICOLTURA [url](#)

PRINCIPI DI AGRONOMIA E GENETICA [url](#)

SISTEMI DI SUPPORTO ALLE DECISIONI IN VITICOLTURA E GEOLOCALIZZAZIONE DATI (*modulo di VITICOLTURA DI PRECISIONE*) [url](#)

TECNICHE DI VITICOLTURA SOSTENIBILE E CAMBIAMENTO CLIMATICO (*modulo di VITICOLTURA II*) [url](#)

VITICOLTURA DI PRECISIONE [url](#)

VITICOLTURA I [url](#)

VITICOLTURA II [url](#)

Area delle discipline economiche e del marketing

Conoscenza e comprensione

Conoscenza e comprensione dell'Impresa come entità finalizzata alla creazione di valore, inserita in un contesto competitivo. Conoscenza del funzionamento di un'economia di mercato e delle principali tecniche gestionali

necessarie per condurre un'impresa in modo efficiente. Capacità di gestire gli obiettivi di un'impresa vitivinicola, analizzando e controllando i costi, sviluppando strategie di marketing aziendale, anche in un contesto di mercato globale, e definendo piani di comunicazione e distribuzione dei vini. Conoscenza approfondita della legislazione vitivinicola, con particolare riferimento all'Organizzazione Comune del Mercato (OCM) del comparto vitivinicolo. La conoscenza verrà verificata nel corso dell'esame di ciascun insegnamento, svolto con modalità orale o scritta. L'accertamento potrà essere eseguito anche con supporto informatico, se deciso dal docente, mediante somministrazione di questionari a risposta multipla o aperta.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Capacità di definire piani di investimento, di comunicazione e di marketing dei prodotti vitivinicoli. Applicazione della norme legislative inerenti alla produzione vitivinicola.

Le conoscenze e capacità sono conseguite e verificate nelle seguenti attività formative:

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

AMMINISTRAZIONE E COMUNICAZIONE NEL SETTORE VITIVINICOLO [url](#)

ECONOMIA E LEGISLAZIONE VITIVINICOLE [url](#)

ECONOMIA, MARKETING E COMUNICAZIONE IN VITIVINICOLTURA (*modulo di ECONOMIA E LEGISLAZIONE VITIVINICOLE*) [url](#)

FONDAMENTI DI ECONOMIA DELL'IMPRESA AGRARIA [url](#)

LEGISLAZIONE VITIVINICOLA (*modulo di ECONOMIA E LEGISLAZIONE VITIVINICOLE*) [url](#)

LINGUAGGIO E COMUNICAZIONE DEL VINO (*modulo di AMMINISTRAZIONE E COMUNICAZIONE NEL SETTORE VITIVINICOLO*) [url](#)

TRACCIABILITA' E CERTIFICAZIONE DEI PRODOTTI VITIVINICOLI (*modulo di AMMINISTRAZIONE E COMUNICAZIONE NEL SETTORE VITIVINICOLO*) [url](#)

Area delle discipline della difesa

Conoscenza e comprensione

I risultati attesi in questo ambito riflettono l'importanza di un approccio integrato e sostenibile nella difesa del vigneto, unendo conoscenze scientifiche avanzate e pratiche innovative per proteggere la vite senza compromettere l'ambiente, la qualità del prodotto e la salute del consumatore. Conoscenza e comprensione delle avversità biotiche e abiotiche della vite e dei loro danni. Conoscenza e comprensione dei metodi di lotta integrata, delle caratteristiche degli antiparassitari ad uso agricolo in un contesto di viticoltura sostenibile e a basso impatto nel rispetto della biodiversità. Conoscenze dei meccanismi di resistenza dei patogeni. Conoscenza delle normative nazionali e internazionali relative alla difesa delle colture, con particolare attenzione alla regolamentazione sull'uso dei fitofarmaci, alle pratiche di gestione dei residui e alle certificazioni ambientali (es. biologico, integrazione sostenibile, ecc.). Competenze nell'utilizzo di tecnologie moderne, come sensori, droni e sistemi di monitoraggio avanzati, per rilevare tempestivamente le minacce fitopatologiche e ottimizzare gli interventi di difesa. La conoscenza verrà verificata nel corso dell'esame di ciascun insegnamento, svolto con modalità orale o scritta. L'accertamento potrà essere eseguito anche con supporto informatico, se deciso dal docente, somministrazione di questionari a risposta multipla o aperta.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Capacità di comprendere i fondamenti su cui si basano gli interventi di lotta guidata e integrata per elaborare autonomamente nuove strategie di lotta fitosanitaria adottabili a livello di azienda vitivinicola con particolare riferimento alle modalità di intervento a ridotto impatto ambientale.

Le conoscenze e capacità sono conseguite e verificate nelle seguenti attività formative:

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

DIFESA BIOLOGICA DEL VIGNETO [url](#)

ENTOMOLOGIA VITICOLA (*modulo di PROTEZIONE DELLA VITE*) [url](#)

PATOLOGIA DELLA VITE (*modulo di PROTEZIONE DELLA VITE*) [url](#)

PROTEZIONE DAI FITOFAGI (*modulo di DIFESA BIOLOGICA DEL VIGNETO*) [url](#)

PROTEZIONE DAI PATOGENI (*modulo di DIFESA BIOLOGICA DEL VIGNETO*) [url](#)

PROTEZIONE DELLA VITE [url](#)

Area delle discipline dell'enologia

Conoscenza e comprensione

Conoscenza e comprensione delle operazioni unitarie coinvolte nella preparazione degli alimenti. Conoscenza e comprensione di tutti i fattori coinvolti nel processo di vinificazione e della loro gestione ragionata per la produzione di un vino di qualità, stabile, sostenibile, nel rispetto dell'ambiente e della salute del consumatore. Conoscenza degli aspetti normativi legati alla produzione del vino e delle principali certificazioni possibili. Conoscenza dei caratteri distintivi dei vari vini e loro gestione in funzione di precisi obiettivi enologici. Conoscenza e capacità di applicazione di modelli di certificazione e garanzia della qualità e di sicurezza igienico sanitaria nel settore enologico. Conoscenza delle problematiche della gestione aziendale con particolare riferimento agli aspetti organizzativi. Conoscenza degli aspetti microbiologici legati a tutte le fasi della filiera, dal vigneto alla fermentazione, alla gestione dei reflui, alle fasi di trasformazione e conservazione del prodotto. La conoscenza verrà verificata nel corso dell'esame di ciascun insegnamento, svolto con modalità orale o scritta. L'accertamento potrà essere eseguito anche con supporto informatico, se deciso dal docente, mediante somministrazione di questionari a risposta multipla o aperta.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Capacità di scelta e gestione delle attività connesse alla produzione del vino ed al miglioramento della sua qualità nell'ambito di una gestione di filiera e adottando i criteri dell'economia circolare.

Organizzazione della filiera produttiva con riferimento all'economicità del processo di trasformazione in riferimento ad un preciso contesto di filiera sostenibile e a basso impatto. Criteri applicati alla scelta della filiera di trasformazione più opportuna in funzione della composizione dell'uva e dell'obiettivo enologico. Sintesi delle competenze biochimiche, chimiche, microbiologiche e tecnologiche mirate alla gestione attiva del processo di vinificazione. Applicazione di tutte le conoscenze acquisite per la gestione della qualità sensoriale di diversi target di vino.

Le conoscenze e capacità sono conseguite e verificate nelle seguenti attività formative:

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

CHIMICA ENOLOGICA (*modulo di ENOLOGIA I*) [url](#)

COMPLEMENTI DI ENOLOGIA [url](#)

COMPLEMENTI DI GENIO VITIVINICOLO [url](#)

CONTROLLO DELLA QUALITA' DELLA PRODUZIONE VITIVINICOLA (*modulo di CONTROLLO E GESTIONE DELLA QUALITA' DEI PRODOTTI VITIVINICOLI*) [url](#)

CONTROLLO E GESTIONE DELLA QUALITA' DEI PRODOTTI VITIVINICOLI [url](#)

ENOLOGIA I [url](#)

ENOLOGIA II [url](#)

GESTIONE MICROBIOLOGICA IN CANTINA [url](#)

INGEGNERIA ALIMENTARE [url](#)

INTRODUZIONE ALLA VITIVINICOLTURA [url](#)

LIEVITI PER UN'ENOLOGIA LOW INPUT E BIOPROTEZIONE (*modulo di GESTIONE MICROBIOLOGICA IN CANTINA*) [url](#)

MICROBIOLOGIA [url](#)

PROGETTAZIONE E GESTIONE DELLA CANTINA (*modulo di COMPLEMENTI DI GENIO VITIVINICOLO*) [url](#)

SELEZIONE E IMPIEGO DI LIEVITI AD USO ENOLOGICO (*modulo di GESTIONE MICROBIOLOGICA IN CANTINA*)

[url](#)

TECNICA ENOLOGICA (*modulo di ENOLOGIA I*) [url](#)

TECNOLOGIA DEI DERIVATI DELLA FILIERA VITIVINICOLA (*modulo di COMPLEMENTI DI ENOLOGIA*) [url](#)

TECNOLOGIE ALIMENTARI (*modulo di INGEGNERIA ALIMENTARE*) [url](#)

TECNOLOGIE DEI DISTILLATI DI ORIGINE VITIVINICOLA (*modulo di COMPLEMENTI DI ENOLOGIA*) [url](#)

TECNOLOGIE ENOLOGICHE SPECIALI [url](#)

Area delle discipline della meccanizzazione

Conoscenza e comprensione

Conoscenze necessarie per approcciarsi in maniera scientifica ed efficace ai problemi che potrebbero porsi nello scegliere, analizzare il funzionamento, ottimizzare il rendimento globale o il layout/setup delle macchine facenti parte di un'azienda viticola, vitivinicola oppure enologica/di imbottigliamento, che includa quindi sia unità mobili e fisse di campo, sia installazioni impiantistiche: (1) conoscenza e comprensione dei principi fisici di base e delle caratteristiche tecniche e funzionali delle macchine e delle attrezzature utilizzate nell'intera filiera vitivinicola; (2) conoscenza e comprensione delle differenti soluzioni tecniche specifiche utilizzabili per la meccanizzazione in viticoltura, la viticoltura di precisione (includendo anche la robotica e l'intelligenza artificiale per la gestione del vigneto), la progettazione, il controllo e l'automatizzazione di un impianto per la vinificazione, il trasporto di prodotti in fase solida o liquida, la generazione del freddo o del caldo, la distribuzione, l'utilizzazione e il risparmio dell'energia; (3) conoscenza e comprensione di tutti gli aspetti delle macchine e degli impianti utilizzati nell'intera filiera vitivinicola relativi al loro impatto ambientale-energetico e sull'organizzazione del lavoro, alla sicurezza, all'integrazione in un sistema informativo aziendale per supportare decisioni operative, gestionali e strategiche. La conoscenza verrà verificata nel corso dell'esame di ciascun insegnamento, svolto con modalità orale e scritta mediante esercizi che possono comprendere anche domande con soluzioni a risposta multipla o aperta.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Capacità di selezionare le macchine più idonee per la lavorazione del vigneto, che permettano di ottimizzare anche la spesa economica, il risparmio energetico e l'impatto ambientale nella garanzia della sicurezza del lavoro.

Le conoscenze e capacità sono conseguite e verificate nelle seguenti attività formative:

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

COMPLEMENTI DI GENIO VITIVINICOLO [url](#)

MACCHINE E IMPIANTI ENOLOGICI (*modulo di INGEGNERIA ALIMENTARE*) [url](#)

MACCHINE E SENSORI PER LE APPLICAZIONI A RATEO VARIABILE (*modulo di VITICOLTURA DI PRECISIONE*) [url](#)

MECCANIZZAZIONE IN VITICOLTURA (*modulo di VITICOLTURA II*) [url](#)

PROGETTAZIONE E GESTIONE DELLA CANTINA (*modulo di COMPLEMENTI DI GENIO VITIVINICOLO*) [url](#)

SICUREZZA DEL LAVORO IN VITIVINICOLTURA (*modulo di COMPLEMENTI DI GENIO VITIVINICOLO*) [url](#)



QUADRO A4.c

Autonomia di giudizio
Abilità comunicative
Capacità di apprendimento

Autonomia di giudizio

I laureati dovranno essere in grado di raccogliere, elaborare ed interpretare autonomamente dati e informazioni relativi a varie tematiche di tipo tecnico-

	scientifico inerenti il sistema vitivinicolo. A ciò si aggiunge l'analisi degli aspetti economico-sociali ed etici connessi al sistema considerato. La capacità di analizzare criticamente la realtà produttiva verrà sviluppata sollecitando opportunamente studentesse e studenti a predisporre testi e rapporti tecnici su problematiche specifiche. I viaggi studio, sotto la guida di docenti ed esperti, costituiranno momenti nei quali studentesse e studenti potranno prendere visione non solo delle innovazioni tecniche del settore di competenza, ma anche dell'approccio utilizzato nella gestione delle criticità per massimizzare l'efficienza produttiva e la qualità dei prodotti. Un ulteriore aiuto offerto dal Corso di Studi per il miglioramento dell'autonomia di giudizio è rappresentato anche dal primo tirocinio pratico applicativo previsto nel 1 anno di corso, presso l'ENO LAB (cantina e vigneti sperimentali del Di4A). In tale contesto studentesse e studenti potranno avvicinarsi agli aspetti tecnologici di processo ed agli impianti in un contesto guidato. In tale contesto studentesse e studenti, indipendentemente dalla formazione pregressa, acquisiranno le skill necessarie per accedere, successivamente, al secondo tirocinio obbligatorio all'interno di una reale attività produttiva. Il collegamento tra aspetti puramente didattici e la parte pratica costituisce base fondante per la crescita dell'autonomia di giudizio della studentessa e dello studente. Tale capacità verrà valutata di norma durante gli accertamenti di profitto (orali e/o scritti) delle discipline, nonché nel corso della presentazione e della discussione dell'elaborato finale.	
Abilità comunicative	I laureati dovranno essere in grado di comunicare, all'interno delle proprie competenze, informazioni generali sul settore vitivinicolo a interlocutori con diversi livelli di specializzazione, affrontando in modo critico e analitico problematiche tecnico-scientifiche di varia complessità. Saranno inoltre chiamati a utilizzare con efficacia l'italiano, l'inglese (ed eventualmente un'altra lingua comunitaria tra Francese, Tedesco o Spagnolo), nonché strumenti innovativi per la trasmissione e la comunicazione di testi e immagini, come presentazioni orali supportate da materiali audiovisivi. Tali modalità includeranno anche simulazioni pratiche finalizzate a sviluppare la capacità di lavorare in team. Particolare attenzione dovrà essere riservata alla presentazione dei prodotti vitivinicoli aziendali, enfatizzando in modo chiaro e persuasivo le caratteristiche distintive delle produzioni, l'approccio dell'azienda e le diverse linee di prodotto. La verifica di queste competenze avverrà principalmente attraverso presentazioni e discussioni di brevi elaborati, sviluppati nell'ambito di corsi di approfondimento e seminari, nonché durante la prova finale.	
Capacità di apprendimento	I laureati al termine del triennio dovranno essere in grado di sostenere autonomamente l'aggiornamento e la formazione permanente nei propri settori di competenza. Oltre agli strumenti offerti dalla didattica di base, studentesse e studenti raggiungeranno tale obiettivo grazie all'utilizzo di strumenti di didattica innovativa, quali ad esempio l'utilizzo di prove di produzione simulata (presso ENO LAB), simulazioni di business plans ed altri esempi di applicazione del learning by doing; risoluzione di diverse non conformità di produzione dal vigneto alla vendita attraverso approcci di problem solving; simulazioni nell'ambito di role playing in cui studentesse e studenti assumono ruoli specifici: ad esempio, studentessa/studente che svolge ruolo di ispettore vs studente che svolge ruolo	

di produttore ed innesco di discussione su aspetti di non conformità rilevate. Inoltre, la stimolazione nell'uso di manualistica specifica, letteratura scientifica, nonché con l'uso di strumenti informatici, fra i quali non si può prescindere dall'Intelligenza Artificiale (IA), garantisce il raggiungimento di tale capacità, anche in un'ottica di formazione continua. Tale contesto, infatti, permette alla studentessa e allo studente di raggiungere una forma mentis che gli permetterà di mantenersi costantemente aggiornato. La valutazione di tale capacità verrà condotta anche durante gli accertamenti di profitto delle diverse discipline e al momento della discussione della prova finale.



QUADRO A4.d

Descrizione sintetica delle attività affini e integrative

11/02/2025

La figura di Enologo che si intende formare è focalizzata sugli aspetti relativi alla produzione e trasformazione vitivinicola, al controllo qualità della filiera, alla gestione aziendale ed alla comunicazione, in un'ottica di sostenibilità ambientale-sociale ed economica. Accanto alle discipline di base e caratterizzanti, si ritiene utile, a completamento del percorso formativo, l'offerta di pacchetti di approfondimento per la caratterizzazione della preparazione focalizzata su diversi aspetti innovativi che riflettano le necessità del settore, l'orientamento del mercato e l'evoluzione nei gusti del consumatore. Si ritiene opportuno, quindi, che tali discipline affini e integrative approfondiscano aspetti produttivi ed economico-giuridici in un contesto di sostenibilità economico-sociale-ambientale in considerazione anche delle problematiche legate al cambiamento climatico, utili allo svolgimento della professione. Considerando l'aspetto multidisciplinare del corso che riguarda tutta la filiera, dall'impianto del vigneto alla commercializzazione del vino e dei derivati di filiera, nonché alle possibili strategie di valorizzazione dei sottoprodotti, non verranno escluse competenze dell'ingegneria, che possono utilmente integrare la preparazione con contenuti tecnici pertinenti all'ambito della viticoltura ed enologia. In particolare, nella meccanica agraria e nell'impiantistica enologica il settore deve considerare soluzioni che vedono sempre più presente l'automazione ed il controllo di processo per approcciarsi alle tecniche di viticoltura ed enologia di precisione, fondamentali per ottimizzare i processi produttivi in un contesto di sostenibilità, risparmio energetico e di tecniche di produzione low-input. Le stesse macchine agricole rappresentano sistemi sempre più complessi, che costituiscono oggetto di ricerca della meccanica applicata. Si ritiene quindi che la disciplina possa trasmettere i risultati della ricerca nella meccanica e nell'automazione, con particolare attenzione alle applicazioni agronomiche e all'impiantistica enologica. Ulteriore ambito di approfondimento è rappresentato dall'approccio alla gestione biologica dal vigneto alla trasformazione, alla riduzione dell'utilizzo degli input di tipo chimico impiegando tecniche di bioprotezione che garantiscano il mantenimento della biodiversità del vigneto e del terroir delle produzioni. Lo studio di metodi di difesa biologica e biotecnologica permetterà di acquisire competenze nell'impiego di metodi di difesa biologica, come l'uso di organismi antagonisti per il controllo dei patogeni, e di approcci innovativi come la biotecnologia e la protezione naturale del vigneto (es. l'uso di trappole, feromoni, o trattamenti naturali). L'utilizzo della bioprotezione tramite l'uso di fermentazioni miste (non-Saccharomyces e Saccharomyces), permetterà di raggiungere gli stessi obiettivi anche nella trasformazione enologica.



QUADRO A5.a

Caratteristiche della prova finale

L'elaborato finale del Corso di laurea triennale in Viticoltura ed Enologia è costituito da un testo scritto realizzato autonomamente dalla studentessa o dallo studente, in accordo e con la supervisione di un docente, nel rispetto dell'entità dell'impegno personale (commisurato in CFU) richiesto al candidato. La prova finale di norma riguarda una breve esperienza di carattere scientifico-sperimentale o applicativo svolta presso l'Università o altre strutture. In alternativa a tale modalità, la prova finale può essere collegata all'attività di tirocinio pratico-applicativo condotto presso imprese private e/o enti pubblici convenzionati con l'Università, finalizzata all'acquisizione di competenze operative e professionali. L'elaborato potrà approfondire aspetti tecnico-scientifici, economico-giuridici o altri temi specifici inclusi nei settori di interesse, compreso un progetto di sviluppo aziendale. In ogni caso all'elaborato finale viene attribuito un ruolo di formazione personale della studentessa/dello studente che dimostri un approccio originale alla discussione della tematica trattata, senza che quest'ultima sia necessariamente il risultato di una ricerca innovativa. La valutazione della prova finale viene effettuata al momento della presentazione e discussione in seduta pubblica, di fronte a una commissione di docenti (con l'eventuale partecipazione di esperti esterni), dell'elaborato relativo alle attività sopra indicate. La commissione esprimerà il proprio giudizio complessivo, tenendo conto anche dell'intero percorso di studi seguito dal laureando.



QUADRO A5.b

Modalità di svolgimento della prova finale

14/06/2023

L'elaborato finale del Corso di Laurea triennale in Viticoltura ed Enologia è costituito da un testo scritto realizzato autonomamente dallo studente, in accordo e con la supervisione di un docente, nel rispetto dell'entità dell'impegno personale (commisurato in CFU) richiesto al candidato. Sulla pagina web del corso di studio sono disponibili le linee guida per la predisposizione dell'elaborato finale.

La prova finale di norma riguarda una breve esperienza di carattere scientifico-sperimentale o applicativo svolta presso l'Università o altre strutture. In alternativa a tale modalità, la prova finale può essere collegata all'attività di tirocinio pratico-applicativo condotto presso imprese private, enti pubblici o altri ambiti lavorativi convenzionati con l'Università, finalizzato all'acquisizione di competenze operative e professionali nei settori di competenza; l'elaborato potrà approfondire aspetti tecnico-scientifici, economico-giuridici o altri temi specifici inclusi nei settori di interesse, compreso un progetto di sviluppo aziendale.

In ogni caso all'elaborato finale viene attribuito un ruolo di formazione personale dello studente, senza richiedere necessariamente un particolare contributo in termini di originalità.

La valutazione della prova finale viene effettuata al momento della presentazione e discussione in seduta pubblica, di fronte a una commissione di docenti (con l'eventuale partecipazione di esperti esterni), dell'elaborato relativo alle attività sopra indicate. La commissione esprimerà il proprio giudizio complessivo, tenendo conto anche dell'intero percorso di studi seguito dal laureando.

I criteri per l'attribuzione del punteggio finale sono: la media ponderata delle votazioni riportate dal candidato nei singoli esami di profitto, la valutazione della carriera del candidato rispetto alla tempestività, al numero di lodi conseguite, alla partecipazione a programmi internazionali e ad altre tipologie di attività (es. partecipazione a ruoli di rappresentanza in organi collegiali), il giudizio del relatore e il giudizio della commissione di laurea determinati in base alla dissertazione scritta, alla sua presentazione e alle risposte ai quesiti posti dalla commissione.

Link: https://www.uniud.it/it/didattica/corsi/area-scientifica/agraria/laurea/viticoltura-ed-enologia/laurearsi/linee-guida-redazione-tesi_ve.pdf/view (Linee guida per la stesura dell'elaborato finale)

Pdf inserito: [visualizza](#)



Offerta didattica programmata

Attività di base	settore	CFU Ins	CFU Off	CFU Rad
Discipline matematiche, fisiche, informatiche e statistiche	FIS/07 Fisica applicata (a beni culturali, ambientali, biologia e medicina)			
	↳ <i>FISICA CON LABORATORIO (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>			
	MAT/05 Analisi matematica	13	13	8 - 14
	↳ <i>MATEMATICA E STATISTICA (1 anno) - 7 CFU - semestrale - obbl</i>			
Discipline chimiche	CHIM/03 Chimica generale ed inorganica			
	↳ <i>CHIMICA GENERALE E INORGANICA (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>			
	CHIM/06 Chimica organica	12	12	8 - 14
	↳ <i>CHIMICA ORGANICA (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>			
Discipline biologiche	BIO/04 Fisiologia vegetale			
	↳ <i>BIOLOGIA VEGETALE I (1 anno) - 5 CFU - annuale - obbl</i>	10	10	8 - 14
	↳ <i>BIOLOGIA VEGETALE II (1 anno) - 5 CFU - annuale - obbl</i>			
Minimo di crediti riservati dall'ateneo: - (minimo da D.M. 30)				
Totale attività di Base			35	30 - 42

Attività caratterizzanti	settore	CFU Ins	CFU Off	CFU Rad
Discipline economiche estimative e giuridiche	AGR/01 Economia ed estimo rurale	11	11	10 - 16
	↳ <i>FONDAMENTI DI ECONOMIA DELL'IMPRESA AGRARIA (1 anno) - 5 CFU - semestrale - obbl</i>			

	 <i>ECONOMIA, MARKETING E COMUNICAZIONE IN VITIVINICOLTURA (3 anno) - 6 CFU - obbl</i>			
Discipline della produzione vegetale	AGR/02 Agronomia e coltivazioni erbacee  <i>AGRONOMIA GENERALE (1 anno) - 5 CFU - semestrale - obbl</i> AGR/03 Arboricoltura generale e coltivazioni arboree  <i>VITICOLTURA I (2 anno) - 6 CFU - obbl</i>  <i>TECNICHE DI VITICOLTURA SOSTENIBILE E CAMBIAMENTO CLIMATICO (3 anno) - 5 CFU - obbl</i> AGR/13 Chimica agraria  <i>BIOCHIMICA AGRARIA (2 anno) - 6 CFU - obbl</i>  <i>CHIMICA E FERTILITA' DEL TERRENO (2 anno) - 6 CFU - obbl</i> AGR/16 Microbiologia agraria  <i>MICROBIOLOGIA (2 anno) - 7 CFU - obbl</i>	35	35	30 - 48
Discipline della difesa	AGR/11 Entomologia generale e applicata  <i>ENTOMOLOGIA VITICOLA (2 anno) - 5 CFU - obbl</i> AGR/12 Patologia vegetale  <i>PATOLOGIA DELLA VITE (2 anno) - 5 CFU - obbl</i>	10	10	8 - 16
Discipline dell'ingegneria agraria, forestale e della rappresentazione	AGR/09 Meccanica agraria  <i>MACCHINE E IMPIANTI ENOLOGICI (2 anno) - 5 CFU - obbl</i>  <i>MECCANIZZAZIONE IN VITICOLTURA (3 anno) - 5 CFU - obbl</i> AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari  <i>CHIMICA ENOLOGICA (2 anno) - 5 CFU - obbl</i>  <i>CONTROLLO DELLA QUALITA' DELLA PRODUZIONE VITIVINICOLA (2 anno) - 5 CFU - obbl</i>  <i>TECNICA ENOLOGICA (2 anno) - 6 CFU - obbl</i>	33	33	30 - 42

	↳ <i>ENOLOGIA II (3 anno) - 7 CFU - obbl</i>			
Minimo di crediti riservati dall'ateneo: - (minimo da D.M. 60)				
Totale attività caratterizzanti			89	78 - 122

Attività affini	settore	CFU Ins	CFU Off	CFU Rad
Attività formative affini o integrative	AGR/01 Economia ed estimo rurale	63	21	18 - 36 min 18
	↳ <i>LINGUAGGIO E COMUNICAZIONE DEL VINO (3 anno) - 3 CFU</i>			
	↳ <i>TRACCIABILITA' E CERTIFICAZIONE DEI PRODOTTI VITIVINICOLI (3 anno) - 3 CFU</i>			
	AGR/03 Arboricoltura generale e coltivazioni arboree			
	↳ <i>GENETICA E MIGLIORAMENTO GENETICO DELLA VITE (1 anno) - 4 CFU - semestrale - obbl</i>			
	↳ <i>BIODIVERSITA' VEGETALE (3 anno) - 3 CFU</i>			
	AGR/09 Meccanica agraria			
	↳ <i>MACCHINE E SENSORI PER LE APPLICAZIONI A RATEO VARIABILE (3 anno) - 3 CFU</i>			
	↳ <i>PROGETTAZIONE E GESTIONE DELLA CANTINA (3 anno) - 3 CFU</i>			
	↳ <i>SICUREZZA DEL LAVORO IN VITIVINICOLTURA (3 anno) - 3 CFU</i>			
	AGR/10 Costruzioni rurali e territorio agroforestale			
	↳ <i>SISTEMI DI SUPPORTO ALLE DECISIONI IN VITICOLTURA E GEOLOCALIZZAZIONE DATI (3 anno) - 3 CFU</i>			
	AGR/11 Entomologia generale e applicata			
	↳ <i>PROTEZIONE DAI FITOFAGI (3 anno) - 3 CFU</i>			
	AGR/12 Patologia vegetale			
	↳ <i>PROTEZIONE DAI PATOGENI (3 anno) - 3 CFU</i>			
	AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari			

↳	TECNOLOGIE ALIMENTARI (2 anno) - 4 CFU - obbl		
↳	TECNOLOGIA DEI DERIVATI DELLA FILIERA VITIVINICOLA (3 anno) - 3 CFU		
↳	TECNOLOGIE DEI DISTILLATI DI ORIGINE VITIVINICOLA (3 anno) - 3 CFU		
↳	TECNOLOGIE ENOLOGICHE SPECIALI (3 anno) - 6 CFU		
AGR/16 Microbiologia agraria			
↳	BIODIVERSITA' MICROBICA (3 anno) - 3 CFU		
↳	LIEVITI PER UN'ENOLOGIA LOW INPUT E BIOPROTEZIONE (3 anno) - 3 CFU		
↳	SELEZIONE E IMPIEGO DI LIEVITI AD USO ENOLOGICO (3 anno) - 3 CFU		
CHIM/01 Chimica analitica			
↳	CHIMICA ANALITICA (2 anno) - 3 CFU - obbl		
IUS/03 Diritto agrario			
↳	LEGISLAZIONE VITIVINICOLA (3 anno) - 4 CFU - obbl		
Totale attività Affini		21	18 - 36

Altre attività		CFU	CFU Rad
A scelta dello studente		12	12 - 18
Per la prova finale e la lingua straniera (art. 10, comma 5, lettera c)	Per la prova finale	4	4 - 6
	Per la conoscenza di almeno una lingua straniera	3	3 - 8
Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. c		-	
Ulteriori attività formative (art. 10, comma 5, lettera d)	Ulteriori conoscenze linguistiche	3	0 - 6
	Abilità informatiche e telematiche	3	2 - 4
	Tirocini formativi e di orientamento	9	6 - 10
	Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro	1	0 - 3
Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. d			

Per stages e tirocini presso imprese, enti pubblici o privati, ordini professionali	-	-
Totale Altre Attività	35	27 - 55

CFU totali per il conseguimento del titolo	180	
CFU totali inseriti	180	153 - 255

Navigatore Repliche			
	Tipo	Cod. Sede	Descrizione Sede Replica
PRINCIPALE			